Oecon.
986m

Praktisches

Kochbuch.

<36603865450011

<36603865450011

Bayer. Staatsbibliothek

Praktisches

Kochbuch

für

Hausmütter und Köchinnen

besonders aber

für

junge Frauenzimmer

welche sich auf ihren künftigen Beruf würdig vorbereiten wollen.

Nicht aus andern Büchern abgeschrieben, sondern durch anhaltenden Fleiß gesammelt und durch langjährige Erfahrung bewährt gefunden; nun aber, auf vielseitiges Verlangen, ihren Mitschwestern ohne Rückhalt entdeckt und offen mitgetheilt

von

Margaretha Elisabetha Klotschin.

Vierte, verbesserte und mit einem Anhange vermehrte Auflage.

Nürnberg,
bei Friedrich Campe.
1835.

Digitized by Google

Faust

Bayerische Staatsbibliothek

Vorrede zur ersten Auflage.

Aufgefordert von so vielen, denen ich theils durch mein persönliches Kochen diente, theils durch mündliche Belehrung in der Bereitung verschiedener schmackhafter Speisen einigen Unterricht gab, entschloß ich mich endlich dazu, dieses praktische Kochbuch zum gemeinnützigen Gebrauche, und zwar ohne Rückhalt irgend eines Vortheils oder Geheimnisses im Kochen, so wie im Braten, Backen und in den übrigen zur Kochkunst gehörigen Dingen, den Liebhabern der Kochkunst zu übergeben.

Jede Speise habe ich, da ich bei vielen hohen Herrschaften als Köchin in Diensten stand, selbst zur allgemeinen Zufriedenheit bereitet. In manchen Stücken, wo ich oft Kochbücher, deren es so viele giebt, zu Rathe zog, fand ich mehrentheils, daß solche selten praktisch anwendbar waren, und wol nur des Geldes wegen geschrieben — oder abgeschrieben — seyn mögen, also einem jungen Frauenzimmer, einer Hausfrau oder Köchin nichts nützen können.

Dieses praktische Kochbuch aber enthält Speisen, die, wie oben gesagt, ich selbst zubereitet und gefertigt habe, und noch bei vielen Gastereien — wozu man mich, als bekannte Köchin beruft — anwende, und die allgemein für den Gaumen schmackhaft, der Gesundheit zuträglich und nährend gefunden werden.

Ich bin im Voraus überzeugt, daß der Styl meines Kochbuchs voll von Fehlern ist; da ich aber, als Frau, mich nie mit der Schriftstellerei abgegeben habe: so wird der geneigte Leser mir solches um so mehr vergeben, da der eigentliche Werth dieses Buchs in den gesammelten Erfahrungen über die Kochkunst,

und nicht in schöner Schreibart bestehen soll. Möge es nur das in vollem Maaße leisten, was der aufrichtige Wunsch meines Herzens ist: Junge Frauenzimmer zu tüchtigen Hausmüttern vorbereiten, geschickte Köchinnen bilden und — bei jeder wohlbesetzten Tafel durch geschmackvolle Speisen Frohsinn verbreiten.

Markt Dachsbach, im Juni 1818.

Marg. Elis. Klotschin.

Zur zweiten Auflage.

Der baldige Absatz der ersten Auflage zeugt für die anerkannte Brauchbarkeit dieses Kochbuchs. Gegenwärtiger neuer Druck ist hin und wieder verbessert und vermehrt, so viel die Kürze der Zeit zulassen wollte. Im November 1823.

Zur dritten Auflage.

Der steigende Beifall macht abermals eine neue Auflage nöthig, sie ist, gleich der zweiten, verbessert und vermehrt. Im April 1828.

Zur vierten Auflage.

Diese vierte Auflage zeichnet sich von den früheren dadurch aus, daß ich sie mit einem Anhange vermehrt habe, welcher kalte Speisen und Getränke enthält, der wol allgemein willkommen seyn dürfte.

Im März 1835.

D. V.

Digitized by Google

Inhalt.

Erſter Abſchnitt.

Von Suppen und Potagen.

1. Markgrafen Suppe. 2. Zettelſuppe. 3. Eine braune oder Kraftſuppe mit Butterwecken. 4. Eine Bisquitſuppe mit jungen Tauben. 5. Sago mit Fleiſchſuppe. 6. Sago mit rothen oder weißen Wein. 7. Hieftenſuppe. 8. Weinſuppe. 9. 10. Krebsſuppen. 11. Bettelmannsſuppe. 12. Sauerampferſuppe. 13. Aepfelſuppe. 14. Franzöſiſche Krautſuppe. 15. Kräuterſuppe mit gebackenen Erbſen. 16. Eine braune Suppe von Bier und Wein. 17. Eine Chocoladeſuppe. 18. Eine franzöſiſche Suppe mit weißen Rüben und einer Ente. 19 Eine Oeſterreichiſche Suppe. 20. Eine Weinſuppe auf franzöſiſche Art. 21. Schneckenſuppe. 22. Geriebene Gerſtenſuppe. 23. Nudelſuppe. 24. Makronen-Nudelſuppe. 25. Panadelſuppe. 26. Fiſchſuppe. 27. Weinſuppe für Kranke. 28. Aniſsſuppe. 29. Suppe von Hühnerbeinen und geſtoßenen Knochen. 30. Engliſche Suppe. 31. Engliſche Milchſuppe. 32. Erdbeerſuppe. 33. Kapernſuppe. 34. Weichſelſuppe. 35. Roſinen oder Prunellenſuppe. 36. Zitronenſuppe. 37. Pflaumenſuppe. 38. Suppe von Maulbeerſaft. 29. Mandelſuppe. 40. Nierenſuppe. 41. Käsſuppe. 42. Deutſche Chocolade- oder gebrannte Mehlſuppe. 43. Schneemilch. 44. Caſtanienſuppe. 45. Wallnuß-

nußſuppe. 46. Meerrettig- oder Kränſuppe. 47. Reißſuppe in Wein gekocht. 48. Morchelſuppe. 49. Mandel-Klöschen in einer Milchſuppe. 50. Eine ſchöne Gewürzſuppe.

Zweiter Abſchnitt.
Von allerlei Breien und Muſen.

51. Ein Weinmus. 52. Ein Brunellenmus. 53. Ein Apfelmus. 54. Ein Zwetſchgenmus. 55. Zitronenmuß. 56 Kirſchenmus. 57. Mandelmus. 58. Kraftmus. 59. Reißbrei mit Milch. 60. Ram- oder Kernmus. 61. Mus von Hühnermägen und der Leber. 62. Eyerdottermus.

Dritter Abſchnitt.
Von verſchiedenen Fleiſchſpeiſen.

63. Vom Kochen des Fleiſches überhaupt. 64. Süß gedämpftes Rindfleiſch. 65. Gebratenes Rindfleiſch mit einer Kapernſauce. 66. Ein aufgerolltes Rindfleiſch. 67. Böckelfleiſch. 68. Ein franzöſiſcher Fleiſch-Eyring. 69. Boeuf a la Mode auf franzöſiſche Art. 70. Rindfleiſch auf weſtphäliſche Art. 71. Ein köſtlicher Rindsbraten auf polniſche Art. 71. Rindsbraten mit einer Senft Sauce. 72. Rindfleiſch auf holländiſche Art gekocht. 73. Rindfleiſch auf ſchwediſche Art. 74. Rindfleiſch auf engliſche Art. 75. Rindfleiſch in einer Sauce. 77. Rindfleiſch in einem Zwiebel Geſcharb. 77. Rindfleiſch auf Wildpret Art eingemacht. 78. Friſche Ochſenzungen. 79. Gehacktes Rindfleiſch.

Vom Kalbfleiſch.

80. Eine Breſille vom Kalbfleiſch. 81. Eingemachtes Kalbfleiſch mit Kapern. 82. Süßgedämpftes Kalbfleiſch. 83. Kalbfleiſch auf dem Roſt gebraten. 84. Kalbfleiſch mit weiſ-

weißer Sauce. 85. Kalbfleisch mit brauner Sauce. 86. Kalbfleisch auf Pastetenmanier. 87. Kalbfleisch mit ausgemachten Austern. 88. Kalbfleisch mit Sardellen und Zitronen. 89. Geröstetes Kalbfleisch. 90. Fricassee von Kalbfleisch und Austern. 91. Kalbsleber zu dämpfen. 92. Kalbsleber zu backen. 93. Ein Leberkuchen. 94. Ein Lungenkuchen. 95 Kälberlungen gedämpft. 96. Lungenmus. 97. Kälberbries gebacken. 98. Kälberbries in einer Zitronensauce. 99. Kälberbries mit Hopfen. 100. Kälberbries mit Spargel. 101. Kälberbries mit Austern. 102. Kalbshirn. 103. Leberklöße zu machen. 104. Kälbergekröß Fricassee. 105. Kälbergekröß in einer Majoransauce. 106. Kälbergekröß gebacken. 107. Kälbergekröß in einer Weinsauce. 108. Kälberfuß mit einer Sulze. 109. Kälberfüße mit Kapern. 110. Eine Sulze von Kälberfuß und Maul.

Vom Hammel und Schöpsenfleisch.

111. Ein Hammelschlegel mit Gurken. 112. Hammelschlegel mit Birnen. 113. Hammelschlegel mit weißen Rüben. 114. Hammelkeule auf englische Art zuzurichten. 115. Lammsfleisch in gelben Rüben und grünen Erbsen.

Wildpret auf allerlei Art und Geflügel.

116. Einen Ziemer zu braten. 117. Wildpret in einer süßen Sauce mit Rosinen und Mandeln. 118. Wildpret in einer Olivensauce. 119. Schwarzes Wildpret in einer Wachholdersauce. 120. Schwarzes Wildpret in einer Sulze. 121. Schweinskopf in einer Sulze. 122. Wilde und zahme Tauben einzumachen. 123. Eingemachte junge Hühner mit einem Pastetenkranz. 124. Kalbfleisch mit Morcheln. 125. Fleischvögel von Kalbfleisch. 126. Eingemachte Schnecken. 127. Schnecken in Häusern gebraten. 128. Wasserschnepfen oder Becassinen.

Vierter Abschnitt.

Von allerlei Saucen.

129. Eine Olivensauce über Wildpret. 130. Eine Sauce über Wildpret. 131. Eine Zitronensauce über Kalbs- oder andere Braten. 132. Eine Austernsauce. 133. Eine Zwiebelsauce. 134. Eine polnische Sauce. 135. Wachholdersauce. 136. Sardellensauce. 137. Eine weiſſe Buttersauce. 138. Eine Weinsauce. 139. Eine Weichſelsauce. 140. Eine Hieftensauce. 141. Eine grüne Sauce. 142. Eine Sauce von Roſinen und Mandeln.

Saucen über allerlei wildes und zahmes Geflügel, ſo gedämpft oder gebraten iſt.

143. Von Johannisbeeren. 144. Meerrettig. 145. Von Mandeln und Meerrettig.

Fünfter Abschnitt.

Zubereitung von allerlei Gemüſen.

146. Bohnen. 147. Zuckererbſen. 148. Blumenkohl. 149. Artiſchocken. 150. Gefüllte Kohlrüben. 151. Gefülltes weiß Kraut 152 Gelbe Rüben. 153. Weiß Kraut gedämpft. 154 Würſching Küchlein. 155. Spargel. 156. Spargel mit Teig umwunden und gebacken. 157. Scorzaner. 158 Sauerkraut mit Wein. 159. Portulack. 160. Cartons.

Sechſter Abschnitt.

Von allerlei Auflagen und Gemüſen.

161. Franzöſiſche Raſolen. 162 Ravelete. 163 Bratwürſtlein. 164. Gebackene junge Hühner. 165. Gebackene Tauben. 166. Hirnſchnitten. 167 Gebackenes von Semmeln. 168. Carmonade. 169. Franz. Cormonade.

Sie

Siebonter Abſchnitt.

Allerlei Mehl und Eyerſpeiſen.

170. Abgerührte Klöße. 171. Hiersklöße. 172. Speckklöße. 173. Braunſchweiger Klöße. 174. Fleiſchklöße. 175. Lungenklöße. 176. Käsklöße. 177. Roſinenklöße. 178. Kraut oder Kohlklöße. 179. Klöße von Birnen. 180. Schwimmende Butterklößchen. 181. Klöße von Blumenkohl. 182. Klöße von Reiß. 183. Gebackene Nudeln. 184. Maultaſchen. 185. Krebsſtrudel. 186. Ramſtrudel. 187. Ein Zinnbrey. 188. Ein Aufgezogenes von Reiß. 189. Baieriſche Krapfen. 190 Haaſenöhrlein. 191. Wiener Kalatſchen. 192. Ganze gebackene Aepfel. 193. Bettelbrod. 194. Brandteig. 195. Gebackene Zwetſchgen. 196. Mandelkaiblein. 197. Kugelhopfen in Schmalz gebacken. 198. Compot von Aepfel. 199. Compot von Apricoſen oder Pfirſchen. 200. Compot von grünen Zwetſchgen. 201. Compot von gedörrten Zwetſchgen. 202. Compot von Erd- und Hohlbeeren. 203. Compot von Kirſchen. 204. Compot von Weichſeln. 205. Ein Pudding. 206. Pudding auf eine andere Art. 207. Einen Pudding zu backen. 208. Pudding von in Milch gekochtem Reiß. 209 Pudding von ungekochten Hecht. 210. Krebspudding. 211. Mandelpudding. 212. Eyer hart zu kochen. 213. Eyer weich zu kochen. 214. Geknüpfte Eyer. 215. Gerührte Eyer. 216. Gerührte Eyer mit Spargel oder grünen Erbſen. 217. Friſche gefüllte Eyer. 218. Weiche Eyer mit einer Wein Sauce. 219. Gebackene Eyer. 220. Eyer mit Schinken zu backen. 221. Gefüllte Semmelſcheiben mit Eyern. 222. Eyerkuchen. 223. Eyerkuchen mit Aepfelſchnitten. 224. Eine Speiſe mit Mehl und Aepfeln. 225. Eine Speiſe von Eyern.

Vierter Abschnitt.

Von allerlei Saucen.

129. Eine Olivensauce über Wildpret. 130. Eine Sauce über Wildpret. 131. Eine Zitronensauce über Kalbs- oder andere Braten. 132. Eine Austernsauce. 133. Eine Zwiebelsauce. 134. Eine polnische Sauce. 135. Wachholdersauce. 136. Sardellensauce. 137. Eine weiſſe Buttersauce. 138. Eine Weinsauce. 139. Eine Weichſelsauce. 140. Eine Hieftensauce. 141. Eine grüne Sauce. 142 Eine Sauce von Roſinen und Mandeln.

Saucen über allerlei wildes und zahmes Geflügel, ſo gedämpft oder gebraten iſt.

143. Von Johannisbeeren. 144. Meerrettig. 145. Von Mandeln und Meerrettig.

Fünfter Abschnitt.

Zubereitung von allerlei Gemüſen.

146. Bohnen. 147. Zuckererbſen. 148. Blumenkohl. 149. Artiſchocken. 150. Gefüllte Kohlrüben. 151. Gefülltes weiß Kraut 152 Gelbe Rüben. 153. Weiß Kraut gedämpft. 154 Würſching Küchlein. 155. Spargel. 156. Spargel mit Teig umwunden und gebacken. 157. Scorzaner. 158 Sauerkraut mit Wein. 159. Portulack. 160. Cartong.

Sechſter Abschnitt.

Von allerlei Auflagen und Gemüſen.

161. Franzöſiſche Raſolen. 162 Ravelete. 163 Bratwürſtlein. 164. Gebackene junge Hühner. 165. Gebackene Tauben. 166. Hirnſchnitten. 167 Gebackenes von Semmeln. 168. Carmonade. 169. Franz. Cormonade.

Siebenter Abſchnitt.

Allerlei Mehl und Eyerſpeiſen.

170. Abgerührte Klöße. 171. Hiersklöße. 172. Speckklöße. 173. Braunſchweiger Klöße. 174. Fleiſchklöße. 175. Lungenklöße. 176. Käsklöße. 177. Roſinenklöße. 178. Kraut oder Kohlklöße. 179. Klöße von Birnen. 180. Schwimmende Butterklößchen. 181. Klöße von Blumenkohl. 182. Klöße von Reiß. 183. Gebackene Nudeln. 184. Maultaſchen. 185. Krebsſtrudel. 186. Ramſtrudel. 187. Ein Zinnbrey. 188. Ein Aufgezogenes von Reiß. 189. Baieriſche Krapfen. 190 Haaſenöhrlein. 191. Wiener Kalatſchen. 192. Ganze gebackene Aepfel. 193. Bettelbrod. 194. Brandteig. 195. Gebackene Zwetſchgen. 196. Mandellaiblein. 197. Kugelhopfen in Schmalz gebacken. 198. Compot von Aepfel. 199. Compot von Apricoſen oder Pfirſchen. 200. Compot von grünen Zwetſchgen. 201. Compot von gedörrten Zwetſchgen. 202. Compot von Erd- und Hohlbeeren. 203. Compot von Kirſchen. 204. Compot von Weichſeln. 205. Ein Pudding. 206. Pudding auf eine andere Art. 207. Einen Pudding zu backen. 208. Pudding von in Milch gekochtem Reiß. 209 Pudding von ungekochten Hecht. 210. Krebspudding. 211. Mandelpudding. 212. Eyer hart zu kochen. 213. Eyer weich zu kochen. 214. Geknüpfte Eyer. 215. Gerührte Eyer. 216. Gerührte Eyer mit Spargel oder grünen Erbſen. 217. Friſche gefüllte Eyer. 218. Weiche Eyer mit einer Wein Sauce. 219. Gebackene Eyer. 220. Eyer mit Schinken zu backen. 221. Gefüllte Semmelſcheiben mit Eyern. 222. Eyerkuchen. 223. Eyerkuchen mit Aepfelſchnitten. 224. Eine Speiſe mit Mehl und Aepfeln. 225. Eine Speiſe von Eyern.

Achter Abſchnitt.
Von Paſteten.

226. Einen guten Blätterteig zu machen. 227. Einen geriebenen oder ſüßen Butterteig. 228. 229. Kleine Paſtetlein. 230. Kalbfleiſch Paſtete. 231. Hühner Paſtete. 232. Hühner Paſtete ſauer anzurichten. 233. Schaafs-Paſtete. 234. Lammsfleiſch Paſtete. 235. Vögel Paſtete. 236. Aepfel Paſtete. 237. Caſtanien Paſtete. 238. Schüſſel Paſtete. 239. Kräuter Paſtete. 240. Gänſe oder Enten Paſtete. 241. Hirſch-Wildpret Paſtete. 242. Haaſen Paſtete. 243. Schnepfen Paſtete. 244. Rebhühner Paſtete. 345. Aal Paſtete. 246. Krebs Paſtete. 247. Schinken Paſtete.

Neunter Abſchnitt.
Von Fiſchen, Schnecken, Auſtern und Krebſen.

248. Von der Zubereitung der Fiſche. 249. Fiſche zu verwahren, daß ſie nicht verderben. 250. Allerlei Fiſche auf gemeine Weiſe auf dem Roſt zu braten. 151. Karpfen zu kochen. 252. Karpfen mit Zwiebeln, Pomeranzen und Zitronen. 253. Karpfen mit Zwiebeln. 254. Schwarzer Karpfen. 255. Karpfen auf Italieniſch. 256. Karpfen auf Baieriſch. 257. Karpfen blau geſotten. 258. Karpfen gedämpft. 259. Karpfen gefüllt und gebraten. 260. Karpfen mit einer Sardellenſauce.

261. Hecht mit Sauerkraut. 262. Hecht mit brauner Butter. 263. Hecht in Weinſauce. 264. Farchirter Hecht. 265. Geſpickter Hecht. 266. Hecht blau geſotten. 267. Hecht in Championſauce. 268. Hecht auf franzöſiſche Manier. 269. Hecht auf italieniſche Manier. 270. Hecht mit Peterſilie. 271. Hecht mit Kapern. 272. Gefüllter Hecht. 273. Hecht ſchlangenweiſe zu kochen. 274. Hecht mit Nel-

kenbrühe. 275. Hecht in halb polnischer Brühe. 276. Hechtroggen mit Sauerkraut. 277. Hecht mit kleinen Klößen. 278. Hecht, daß er zugleich gesotten, gebacken und gebraten ist.

279. Aal zu kochen. 280. Aal gedämpft. 281. Gebackener Aal. 282. Gebratner Aal. 283. Aal auf französische Art bereitet. 284. Marinirter Aal. 285. Barben zu dämpfen. 286. Bärschlinge zu kochen. 287. Forellen zu sieden. 288. Forellen in einer Weinsauce. 289. Forellen in Papier gebraten. 290. Forellen auf dem Rost gebraten. 291. Gebackene Forellen. 292. Gebackene Grundeln. 293. Ruppen mit Sardellensauce. 294. Ruppen mit Brecherbsen. 295. Ruppen gebraten. 296. Schleien zu braten.

Seefische.

297. Blatteis mit Fischen. 298. Heringe gekocht mit einer Brühe. 299. Heringe zu mariniren. 300. Heringe gespickt. 301. Heringe zu backen. 302. Heringe zu braten. 303. Karauschen. 304. Karauschen mit Majoran und Ram. 305. Laberdan in Sardellensauce. 306. Laberdan mit Ramsauce. 307. Lachs zu sieden. 308. Lachs mit einer guten Brühe. 309. Frischer Lachs mit einem Ragout. 310. Geräucherter Lachs gebraten. 311. Gebratene Neunaugen. 312. Schmerlen mit Butter und Wein. 313. Schollen mit grünen Erbsen. 314. Geräucherter Salm. 315. Stockfisch zuzurichten. 316. Stockfisch mit Ram. 317. Stockfisch mit Semmelmehl und Zwiebeln. 318. Stockfisch mit Champignonsauce. 319. Gebackener Stockfisch. 320. Gebratener Stockfisch. 321. Stör zu sieden auf westphälische Art.

322. Austern in Schalen. 323. Austern zu rösten.

324. Schnecken in einer Sardellensauce. 325. Schnecken mit einer Füll in ihren Häusern. 326. Schnecken gespickt zu braten.

327. Krebſe zu kochen. 328. Krebſe zu füllen. 329. Krebſe zu backen. 330. Krebſe zu kochen, die roth, und noch lebendig ſind.

Zehenter Abſchnitt.

Von Braten der Fleiſchſpeiſen, des Geflügels und des Wildprets.

331. Unterricht von Braten. 332. Nierenbraten. 333. Kalbsbruſt zu füllen. 334. Kalbsſchlegel ſauer gebraten. 335. Schweinsſchlegel ſauer mit einer Rinde. 336. Ziegleinsſcheer gebraten. 337. Spanferkel zu braten. 338. Rindsbraten. 339. Gehackter Braten von Rindfleiſch. 340. Hammelbraten. 341. Lammsbraten.

Geflügel und Wildpret.

342. Auerhahn. 343. Enten. 344. Wilde Enten. 345. Enten mit einer Sauce. 346. Faſan. 347. Faſan mit Sauerkraut. 348. Birkhennen zu braten. 349. Eine Gans zuzurichten. 350. Pommeriſche Gänſe. 351. Wilde Gänſe zu braten. 352. Haſelhühner. 353. Junge Hühner. 354. Gebratene Hühner mit Stachelbeeren. 355. Kapaunen zu braten. 356. Gebratne Kapaunen mit Auſtern gefüllt. 357. Krammetsvögel. 358. Lerchen und Wachteln. 359 Einen Pfau zu braten. 360. Einen Pfauhahn. 361. Rebhühner mit Sardellen und Auſtern gefüllt. 362. Schnepfen zu braten. 363. Schneehühner. 364. Tauben. 365. Tauben auf franzöſiſche Art. 366. Wilde Tauben geſpickt zu braten. 367. Vögel. 368. Einen Haaſen. 369. Einen Rehziemer.

Eilfter Abschnitt.

Von eingesalzenem und geräuchertem Fleisch und allerlei Würsten.

370. Schweins-Schinken zu räuchern. 371. Rindfleisch zu räuchern. 372. Eine Zunge zu räuchern. 373. Geräucherte Gänse. 374. Gepreßter Rindskopf. 375. Gepreßter Schweinskopf mit Rindfleisch. 376. Ein ganzer Schweinskopf gepreßt. 377. Rindfleisch-Würste. 378. Mailändische Cervelatwürste. 379. Bolognische Würste. 380. Lombardische Saucischen. 381. Schweins-Blutwürste. 382. Leberwürste. 383. Französ. Blutwürste. 384. Gebackene Bratwürste. 385. Braunschweiger Würste. 386. Westphäl. Würste. 387. Hannoversche Hirnwurst. 388. Gebackene Schweinswürstlein. 389. Fasten Fischwürste. 390. Ostfriesländer Weidwürste.

Zwölfter Abschnitt.

Allerlei Sulzen und Kreme.

391. Aepfel-Sulze. 392. Grüne Sulze. 393. Quitten-Sulze. 394. Ram-Sulze. 395. Rebhühner-Sulze. 396. Weichsel-Sulze. 397. Wein-Sulze. 398. Zitronen-Sulze. 399. Chocolade-Krem. 400. Mandel-Krem. 401. Weichsel-Krem. 402. Zitronen-Krem. 403. Von gekochtem Schnee ein Berg.

Dreizehentet Abschnitt.

Von Salaten.

404. Aepfel-Salat. 405. Aepfel roth zugerichtet. 406. Apricosensalat. 407. Aspargens. 408. Birns. 409. Blumenkohls. 410. Brunellens. 411. Kapernsalat. 412. Cichorien. 413. Endivien. 414. Erdäpfel. 415. Fleischsalat. 416. Gedämpfter Krautsalat. 417. Gelbe Rübens. 418. Gelb und rother Rübens. 419. Gemischter Salat.

420. Gurkenſ. 421. Häringſ. 422. Hieftenſ. 423. Holländ. S. 424. Hopfenſ. 425. Italien. S. 426. Kräuterſ. 427. Kreſſenſ. 428. Lactuckſ. 429. Pfirſchſ. 430. Pommeranzenſ. 431. Quittenſ. 432. Rabunzelſ. 433. Sardellenſ. 434. Selleriſ. 435. Spargelſ. 436. Stachelbeerſ. 437. Weichſelſ. 438. Zitronenſ. 439. Zwetſchgenſalat.

Vierzehenter Abſchnitt.

Vom Backwerk.

A. Hefengebackenes.

440. Einen Kugelhopfen zu backen. 441. Ein feiner Kugelhopfen. 442. Kugelhopfen mit Mandeln. 443. Zuckerkalatſchen. 444. Hefenbutterteig. 445. Erlanger Caffeebrod. 446. Malicenkuchen. 447. Ein Biſquitkugelhopfen. 448. Ein Kuchen ohne Hefen. 449. Ein breiter Hefenkuchen. 450. Pretzeln zu backen. 451. Ein feiner Tiegelkuchen. 452. Weſpenneſter. 453. Hannoverſcherkuchen. 454. Anis-Pretzlein. 455. Dampfnudeln. 456. Böhm. Talken.

B. Schmalzgebackenes.

457. Erdäpfel-Küchlein. 458. u. 59. Spritzenküchlein. 460. Waffelküchlein. 461. Schneebälle. 462. Holländerkuchen. 463. Hefenküchlein. 464. Zuckerſträußlein. 465. Weinſchnitte. 466. Mandelſchnitte. 467. Tabackrollen. 468. Gebackene Roſen. 469. Holippen. 470. Mandelrüben. 471. Gewählte Küchlein. 472. Eyerſtrüzlein. 473. Strudelteig. 474. Gefüllte Aepfel. 475. Büchſenküchlein. 476. Amabiſche Kuchen. 477. Böhm. Küchlein. 478. Reiskuchen. 479. Kraftküchlein. 480. Erbſen zu backen. 481. Pfannenkuchen. 482. Zitronen zu backen. 483. Gefüllte Aepfel oder Birnen.

C. Von

C. Von Confectſachen.

484. Anisbrod. 485. Mandelbrod. 486. Falſches Mandelbrod. 487. Engl. Brod. 488. Mandelconfect. 489. Mandelkörblein. 490. Mandelſchnitten. 491. Mandelkränzlein. 492. Geröſtete Mandeln. 493. Ganz feines Bisquit. 494. Hobelſpäne von Mandeln. 495. Schmätzlein zu backen. 496. Schuhknechte. 497. Weiſſe Lebkuchen. 498. Weiſſe Pfeffernüßlein. 499. Makronen. 500. Schwefelſchnitte. 501. Zitronenbrod. 502. Franzgebackenes. 503. Mandelhaufen. 504. Vanillenbögen. 505. Freimaurer. 406. Gedultzelten. 307. Oblatenküchlein. 508 a. Gebackene Muſcheln. 508. b. Zuckerſchlange.

D. Von Torten, Krapfen und Auflauf.

509. Tortenteig. 510. Eine ſüſſe Buttertorte mit Aepfeln. 511. Aepfeltorte. 512. Aufgeſetzte Aepfeltorte. 513. Apricoſentorte. 514. Quittentorte. 515. Zitronentorte. 516. Weichſeltorte. 517. a. Weichſeltorte mit einem Guß von Ram. 517. b. Weichſeltorte mit einem Bisquitguß. 518. Hohlbeertorte. 519. Johannisbeertorte. 520. Pflaumentorte. 521. Kirſchentorte. 522. Mandeltorte. 523. Zuckertorte. 524. Ramtorte. 525. Spinnattorte. 526. Semmeltorte. 527. Specktorte. 528. Torte von kaltem Braten. 529. Kalbfleiſchtorte. 530. Zimmttorte. 531. Chocoladetorte. 532. Chocoladetorte mit Brod. 533. Marktorte. 534. Reistorte. 535. Kartoffeltorte. 536. Krafttorte. 537. Sandtorte. 538. Oeſtreich. Torte. 539. Bisquittorte. 540. Brodtorte. 541. Eine aufgeſetzte oder Tellertorte. 542. Eyerkäs. 543. Niederländer. Eyerkuchen. 544. Oeſtr. Speckkuchen. 545. Galanterieküchlein. 546. Aepfelkrapfen. 547. Aepfelmänntlein. 548. Auflauf von Zitronen. 549. Auflauf von ſchwarzem Brod. 550. Auflauf von Aepfeln.

E. Vom Aufgezogenen.

551. Aufgezogenes von Zitronen. 552. Aufgezogenes von Weichseln. 553. Aufgezogenes von schwarzem Brod.

Funfzehenter Abschnitt.

Von allerlei eingemachten Früchten.

554. u. 55. Stachelbeeren einzumachen. 556. Welsche Nüsse. 557. Johannisbeere. 558 Berberreiß. 559. Kirschen. 560. Zwetschgen. 561. Muscatellerbirne. 562. Borsdorfer Aepfel. 563. Apricosen. 564. Quitten. 564. Melonen. 566. Weintrauben. 567. Pomeranzen.

Sechszehenter Abschnitt.

Von allerlei Säften und Gelees.

568. Quittensaft. 569. Aepfelsaft. 570. Hohlbeersaft. 571. Kirschensaft. 272. Johannisbeersaft. 573. Erdbeersaft. 574. Violensaft. 575. Maulbeersaft. 576. Nelkensaft. 577. Gelees zu machen. 579. Johannisbeergelee. 579. Gelee von Hohlbeeren. 580. Gelee von Aepfeln.

Siebenzehenter Abschnitt.

Getränke und Latwergen für Kranke.

581. Kaiserthee. 582. Magenelixir. 583. Mandelmilch. 584. Nußmilch. 585. Mandelthee. 586. Selzerwasser mit Wein und Zucker. 587. Hollerlatwerge. 588. Kirschenlatwerge. 589. Weichsellatwerge. 590. Wachholderlatwerge. 591. Weisse Rübenlatwerge. 592. u. 93. Ragout-Pulver.

Erſter Abſchnitt.

Von Suppen und Potagen.

1. Markgrafen Suppe.

Man nimmt einen guten Eßlöffel voll Schmalz, läßt es recht heiß werden, dann thut man ſo viel ſchönes Mehl darein als nöthig iſt, röſtet es ſchön gelb, läßt es verkühlen, rührt es mit 3 — 4 Eßlöffel voll friſchem Waſſer ab, ſchlägt ſo viel Eyer als Perſonen ſind, für die ſolche beſtimmt iſt, darein, rühret ſie ab, und wenn ſolche recht fein abgerührt ſind, zwirnt man ſie mit einer ſiedenden Fleiſchbrühe an, läßt ſie $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, reibt etwas Muscatennuß daran, ſo iſt ſie fertig.

2. Zettel Suppe.

Man nimmt einen Theil Semmelmehl, desgleichen ſo viel feines Waitzenmehl, thut es untereinander in einer Schüſſel, rührt es mit etwas Milch an, daß es einen dicken Brei vorſtellt, ſchlägt

auf die Person ein Ey daran, thut etwas Grünes und Muscatnuß hinein, und läßt es in der Fleischbrühe ½ Stunde lang kochen, dann ist sie fertig.

3. Eine braune oder Kraftsuppe mit Butterwecken.

Man nehme ein Paar alte Tauben, putze und reinige sie mit frischem Wasser, dann nehme man ohngefähr so viel als wie 2 Pfund Rindfleisch vom Riemen, klopfe beides, Rindfleisch und Tauben, tüchtig zusammen, mische auch allerlei Wurzelwerk darunter; dann thue man es in einen Tiegel oder Castrol, lasse es in etwas heissem Schmalz dämpfen in seiner eigenen Sauce, bloß mit etwas gelindem Kohlfeuer, und nehme es in Acht, daß es nicht anbrennt, dann wenn es braun genug ist und keine eigene Sauce mehr hat, so gießt man Fleischbrühe daran, läßt es eine gute Weile kochen und preßt es durch einen feinen Durchschlag; dann werden Butterwecken gemacht und in dieser Suppe aufgesotten, wie folgt:

Man nimmt 6 Loth Butter, rührt es etwas schaumig, dann werden 4 Eyer, eins nach dem andern, daran geschlagen, zu jedem Ey ein Eßlöffel voll Milch, dann 4 aufgehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, etwas Salz und Muscatennuß; diesen Teig streicht man auf den Boden von einem zinnernen Teller, stellt ihn eine Stunde lang auf einem kalten Platz, hierauf nimmt man diese obenbenannte Suppe, stellt sie zum Feuer, und wenn sie kocht, nimmt man den Teig zur Hand, nimmt ein Messer,

tunkt es in die heisse Suppe und schneidet den Teig auf dem Boden des Tellers damit würfelweis, und thut, eines nach dem andern, in diese Suppe, jedoch muß das Messer zu solchen Würfeln jedesmal in dieselbe heisse Suppe getaucht werden. Hernach läßt man solche Butterwecken in dieser Suppe ¼ Stunde lang kochen, und reibt einen guten Theil Muscatennuß daran, so ist sie fertig.

4. Eine Bisquitsuppe mit jungen Tauben.

Man nehme gute Fleischbrühe, setze sie zum Feuer; dann putze und reinige man etliche junge Tauben, schneide sie in Viertheile, thue sie in diese Suppe nebst allerlei Wurzelwerk, dann mache man den nämlichen Teig, wie bei den vorhin beschriebenen Butterwecken, thue denselben in ein flaches Geschirr und backe ihn; hernach schneidet man ihn auch, wie die Butterwecken, würflicht, und wenn die oben benannte Fleischbrühe, nebst den Wurzeln kocht, nimmt man sie von dem Feuer, thut die geschnittenen Würfel hinein, läßt sie ¼ Stunde lang anziehen und thut etwas Muscatnuß daran, so ist die Suppe fertig.

5. Sago mit Fleischsuppe.

Man nehme gute Fleischsuppe, setze sie zum Feuer; dann klaube den Sago und wasche ihn mit frischem Wasser rein, und wenn diese Fleischsuppe siedet, thut man denselben daran, rührt ihn öfters auf und läßt ihn langsam kochen, daß er nicht knolligt wird; dann, wenn man ihn anrichtet, rührt

man etliche Eyerdottern, mit etwas frischem Wasser, in einer Schüssel ab, nimmt den Sago von dem Feuer, und zwirnt ihn mit den Eyern an und reibs Muscatennuß daran, so ist es fertig.

6. Sago mit rothem oder weißem Wein.

Reinige den Sago, wie oben vorgeschrieben, setze ihn mit etwas Wasser zum Feuer, wirf ein Stück Zucker, Zitronenschalen und Zimmet hinein, laß ihn kochen bis er etwas dick wird, dann gieße Wein daran, so viel er bedarf, koste ihn, ist er noch zu sauer vom Wein, so versüße ihn mit etwas Zucker; er darf aber nicht zu dick werden. Wenn man ihn anrichtet, so nimmt man den Zimmet nebst der Zitronenschale wieder heraus.

7. Hiften oder Hanebutten Suppe.

Nimm ein gut Theil Hiften und etwas Prünellen, wasche sie und setze sie mit etwas Wasser zum Feuer, schneide eine Semmel in 4 Stücke, und thue ein Stückchen Zucker, desgleichen ein Stückchen Zitronenschale und Zimmet darein, lasse es eine Stunde lang kochen, treibe es durch einen Durchschlag mit Wein, und setze es wieder zum Feuer, verbeßre es mit etwas gestoßenem Zimmet und Nelken, koste es nach der Süßung, und ist es zu sauer, so versüße es mit noch etwas Zucker, dann nimm etwas Semmel, schneide sie klein würfelig, röste sie schön gelb in Schmalz, und richte die Suppe darüber.

8. Eine gute Weinsuppe.

Man nimmt 2 Theile Wein und den dritten Theil Wasser, welches man in einer reinen messingenen Pfanne, oder anderm Geschirre, sieden läßt, worin kein Fett ist, daß es nicht schmalzig schmeckt; hernach nimmt man ein Stücklein Zucker und Zimmet und etwas Zitronenschale, thut solches darein und läßt es etwas kochen, dann nimmt man etliche Eyerdotter, rührt dieselben mit 2 oder 3 Eßlöffelvoll süssen Ram ab, zwirnt dasselbe mit dem kochenden Wein an, lasse es durch einen Durchschlag laufen, dann schneide etwas Semmel würfelich und richte die Suppe darüber an.

9. Krebssuppe.

Man schneuzet und siedet die Krebse in Salzwasser, und wenn sie fertig sind, so putzt man das Unsaubere heraus, nimmt hievon die Krebsschwänze, samt den Eyern, und thut sie einstweilen in die Suppenschüssel, dann nimmt man die Krebsschalen und stößt sie mit einem Stück Butter in dem Mörser klein; wenn sie gestoßen sind, so röstet man sie in einer messingenen Pfanne recht schön, bis die Butter roth ist, und wenn sie geröstet sind, läßt man sie in der Fleischbrühe kochen; hierauf treibt man sie durch einen feinen Durchschlag und thut darein abgerührte Klößlein, Morcheln und Trüffeln, auch etwas gebackene Semmel-Scheiben. Wenn man will, kann man auch Eyerkäs oben darauf thun. Der Käs wird gemacht, wie folgt:

Nimm 12 Eyer, 6 davon ganz, und von den andern 6 nur die Dotter, und 1 Seidlein süssen Ram oder Flet, schlage solches recht untereinander in einem Hafen mit 3 Eßlöffel voll guten Essig, gieße es in ein blechernes oder anderes Geschirr, lasse es langsam bei der Wärme zusammengehen, bis es sich schockt, dann gieße es durch ein Haarsieb bis es kalt ist, und schneide dann runde oder viereckigte Stücklein davon in die Suppe.

10. Krebssuppe auf eine andere Art.

Man nimmt Krebse, so viel man nöthig hat, sezt sie mit Wasser zum Feuer und salzt sie gut, und wenn sie fertig sind, nimmt man sie ab, bricht sie aus und putzet die Schalen sauber; dann stößt man die Schalen mit frischer Butter in einem Mörser, die Krebsschwänze, nebst den Eyern, aber legt man in die Schüssel, in welcher die Suppe angerichtet wird; hierauf thut man die gestoßenen Krebsschalen in eine Castrole und läßt sie so lange rösten, bis sie schäumen, dann gießt man gute Fleischsuppe daran, und läßt sie mit einer Sellery- oder Peterfilienwurzel kochen; wenn sie gekocht haben, treibt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie ein wenig stehen, bis sie klar werden, dann nimmt man die rothe Butter von dieser Suppe ab in ein Geschirr; nachher koche man Reis, Ulmergerste oder andre Sachen in diese Suppe, und wenn dieselbe fertig ist, gieße sie in die Schüssel über die Krebsschwänze und Eyer, gebe die Krebs-Butter, die zuvor von

dieser Suppe abgenommen worden, darauf, so ist sie fertig.

11. Eine gute Bettelmannssuppe.

Man nimmt ein Stück schwarzes Brod, oder so viel man eben nöthig hat, schneidet es würfelich, die Rinde von diesem Brod darf aber nicht zu schwarz seyn. Die Hälfte von diesem geschnittenen Brod wird in heissem Schmalz geröstet, und wenn solches geröstet, so thut man beides in einen Castrol oder Hafen, sezt es mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer und läßt es kochen, bis sich das Brod ganz verkocht hat, dann läßt man es durch einen Seiher oder Durchschlag passiren; vermischt es mit etwas gestoßenen Zimmet und Nelken, klein geschnittenen Zitronenschalen, auch einem Stückchen Zucker. Man kostet es nun, ob es kräftig genug ist, gießt allenfalls noch Wein daran, und nimmt das Gelbe von 2 Eyern und rührt es auf einer Schüssel darunter.

12. Eine Sauerampfersuppe.

Man nimmt ein gut Theil Sauerampfer, wäschet und schneidet ihn klein, thut ein gutes Stück Butter in einen Tiegel oder Castrol, und den klein geschnittenen Sauerampfer dazu hinein, nebst einem Stück Semmel, und läßt es dämpfen; rühret es aber fleißig herum. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, läßt es aufkochen, richtet es über klein geschnittene Semmel an und rührt das

Gelbe von 2 Eyern, nebſt geriebener Muscatennuß darunter.

13. Eine Aepfel Suppe.

Man ſchneidet einen guten Theil ſüße und saure Aepfel, ſo viel man nöthig hat, in 4 Theile, jedoch die Putzen ſauber heraus, thut ſie in einen Tiegel oder Caſtrol auf Kohlen, gießt halb Wein halb Waſſer daran, doch nicht zu viel, dann ſchneidet man ein Stück Semmel darunter und läßt ſie dämpfen, und wenn ſie ganz verdampft oder weich ſind, treibt man ſie mit Wein durch einen Durchſchlag, bringt ſie dann wieder in den nemlichen Tiegel, thut etwas Zimmet, klein geſchnittene Zitronenſchalen, ein Stück Zucker und eine Handvoll kleine Roſinen, jedoch gut gewaſchen, hinein, und läßt ſie mit aufkochen, dann ſchneidet man, einen kleinen Finger dick und $\frac{1}{2}$ Finger lang, Semmel, röſtet ſie ſchön gelb in Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

14. Eine franzöſiſche Krautſuppe.

Man nimmt gute Fleiſchſuppe, ſezet ſie zum Feuer, ſchneidet einen Kopf weißes Kraut, wenn er nicht zu groß iſt, in 4 Theile, den Torſchen aber nimmt man heraus, wäſcht ihn rein und legt ihn dann in dieſe Fleiſchbrühe, nebſt einer Wurzel Sellery, etlichen Peterſilienwurzeln, einer weiſſen und einer gelben Rübe in Stücke geſchnitten, und eine Wurzel Burr: ſolches läßt man zuſammen kochen, jedoch daß es nicht anbrennt oder überläuft;

dann legt man eine Zwiebel in das Feuer und läßt sie schwarz brennen, ist solche schwarz, so nimmt man sie heraus, reinigt sie von Kohlen nebst Asche, wirft sie ganz in den beim Feuer stehenden Krauthafen und läßt sie ¼ Stunde lang mitkochen; hernach wenn man anrichten will, nimmt man die Zwiebeln wieder heraus, röstet etliche Scheiben von der Semmel beim Feuer schön gelb, reibt einen guten Theil Muscatennuß darauf, und richtet die Suppe darüber an.

15. Eine Kräutersuppe mit gebackenen Erbsen.

Man nimmt eine Handvoll Körbelkraut, eine Handvoll Petersilienkraut und eine Handvoll junge Kunreben, auch etwas Schnittlauch, solches alles rein gewaschen und untereinander recht fein gehackt, dann legt man ein Stück Butter in einen Tiegel oder Castrol und läßt die Kräuter darinnen dämpfen, rührt sie aber zum öftern herum, damit sie nicht anbrennen; hierauf gießt man eine gute Fleischsuppe daran und läßt sie kochen, treibt sie durch einen Durchschlag, reibt einen guten Theil Muscatennuß hinein, und läßt sie bei dem flachen Feuer stehen, bis die Erbsen gebacken sind.

Die Erbsen werden zugerichtet, wie folgt:

Man nimmt eine gute Handvoll feines Mehl, rührt es mit einer blauen Milch an, schlägt 2 Eyer daran, auch etwas Salz, jedoch daß der Teig nicht zu dick wird; dann thut man Schmalz in ein Pfännlein, läßt es heiß werden, gießt den Teig in einen Erbsen-Durchschlag, läßt so viel als man auf je-

desmal nöthig hat in das heisse Schmalz laufen, daß es Erbsen vorstellt, sind sie nun schön gelb gebacken, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus in diese grüne Suppe, läßt sie wieder ein wenig kochen, und richtet sie an.

16. Eine braune Suppe von Bier und Wein.

Man reibt ein gut Theil schwarzes Brod, röstet es schön in einem heissem Schmalz, daß es ganz härtlich wird, gießt dann so viel Bier daran, daß es wird wie ein Bierbrei, thut ein Stücklein Zucker, etwas gestoßene Nelken und klein geschnittene Zitronenschalen daran und läßt es kochen, dann gießt man so viel Wein hinzu als nöthig ist, sie darf aber nicht zu dünn seyn.

17. Eine Chocolade Suppe.

Zu 2 Maas guter Milch muß man $\frac{1}{4}$ Pfund guten Chocolade haben, die Milch gießt man in eine messingne Pfanne, sezt sie ans Feuer, und wirft den Chocolade, wenn er gerieben ist, hinein, auch etwas Zimmet und Zucker darunter, läßt sie langsam kochen, daß sie nicht überläuft, dann nimmt man von 6 Eyern das Gelbe, rührt es mit etwas kalter Milch ab, zwirnt es mit der kochenden Suppe an, und gießt es auf kleine geschnittene Semmel, so ist die Suppe fertig.

18. Eine französische Suppe mit weißen Rüben und einer Ente.

Man nimmt gute weiße Rüben, schälet und schneidet sie in 4 Theile, thut Butter in einen Tiegel oder Castrol und stellt sie auf Kohlen; wenn die Butter heiß werden will, thut man die rein gewaschenen Rüben hinein, schneidet einige Stücklein Semmeln darunter, salzt sie auch etwas, und läßt sie in ihrer eigenen Sauce dämpfen.

Dann nimmt man eine Ente, putzt und richtet sie her, wie sie an einen Spieß gehört, reibt sie mit etwas Salz und Pfeffer inwendig aus, läßt solche in den Rüben dämpfen, bis sie weich ist, gießt dann etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel. Ist die Ente weich, so nimmt man sie heraus, legt sie in die Suppenschüssel, treibt die gedämpften Rüben durch einen Durchschlag mit etwas Fleischbrühe, daß sie jedoch nicht zu dünn werden, reibt etwas Muscatennuß daran, und richtet sie auf klein geschnittene Semmeln, über die Ente an.

19. Eine Oestreichische Suppe.

Man nimmt einige Händevoll dürre Weichsel, desgleichen auch einige Händevoll gedörrte Zwetschgen, und eine gute Handvoll große Rosinen, wäscht alles sauber mit warmen Wasser, und stößt es dann nebst den Körnern mit einander in einem Mörser, und wenn es zusamm gestoßen, so thut man es in einen Tiegel oder Castrol, läßt es mit halb Wein

und Wasser, nebst einer Handvoll geriebenen schwarzen Brod, kochen, bis alles weich ist, dann treibt man es durch einen Durchschlag mit rothem Wein, thut es in den nemlichen Castrol zurück und etwas gestoßenen Zimmet, auch Nelken, ein Stück Zucker, und eine Handvoll kleine sauber gewaschene Rosinen daran, und läßt alles wieder kochen. Wenn man die Suppe nicht zu süß haben will, so kann man sie noch mit etwas Wein verdünnen; dann nimmt man von einer Semmel die Rinde ab, schneidet große viereckigte Stücke, röstet sie schön gelb in Schmalz, und wenn sie wohl abgetropft sind, so gießt man die Suppe darüber.

20. Eine Weinsuppe auf französische Art.

Man nimmt altgebackene Semmeln, schneidet sie in 4 Theile, bäckt sie schön gelb aus reinem Schmalz, thut sie dann in eine Castrole, gießt halb Wasser halb Wein darauf, und läßt sie so lange kochen, bis die Semmeln ganz verkocht sind; dann treibt man sie durch einen Durchschlag mit etwas Wein; man muß aber so viel Semmeln nehmen, daß die Suppe nicht zu dünn wird. Wenn sie durchgetrieben ist, so thut man etwas Zimmet, etwas Zucker, und etwas klein geschnittene Zitronenschalen darunter, läßt sie aufkochen, nimmt dann von etlichen Eyern das Gelbe, quirlt es mit an und trägt sie auf den Tisch.

21. Eine Schnecken Suppe.

Von Hundert Schnecken kann man für 10 oder 12 Personen Suppe machen. Die Schnecken wer-

den mit den Häusern und mit etwas Salz, nemlich eine Handvoll, 1 gute Stunde lang gekocht, dann die Schnecken herausgestochen, und alles was schwarz heißt davon weggeschnitten, dann mit Salz abgerieben und in Wasser 4 — 5 mal durchgewaschen, so können davon ganz bleiben, und in einer weißen Buttersauce mit etwas Muscatennuß aufgekocht werden, auch kann man etwas Grünes darunter thun: die andern klein gehackt, werden mit Semmelmehl geröstet, und mit etwas Salz, auch etwas Gewürz, mit einigen Eyern zu einer Masse gemacht und auf viereckigte Semmel gestrichen, in zerklopfte Eyer eingetaucht und gelblicht aus dem Schmalz gebacken, dann die Schnecken Sauce darüber gerichtet, und auf Kohlen ein wenig anziehen lassen, so ist sie fertig. Man schüttet so viel Fleischbrühe nach, als man zur Suppe nöthig hat.

22. Geriebene Gersten Suppe.

Hiezu nehme man so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ey anfeuchten kann, schlage das Ey in das Mehl, salze es, arbeite alles durcheinander ab, daß ein sehr fester Teig daraus wird, reibe diesen auf dem Reibeisen, koche ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit 1 Maas guter Fleischbrühe, rühre sie öfters um, salze sie, wenn sie es noch bedarf, und trage sie auf den Tisch.

23. Nudel Suppe.

Man nehme für 6 oder 8 Personen, ein gut Seidlein Mehl auf ein Nudelbrett, dann 3 Eyer,

mache ſolches zu einem feinen gewürkten Teig, ſchneide ſolchen in 2 oder 3 Stücke, drehe ihn mit dem Nudelholz ſo dünne als möglich aus, laſſe ihn etwas abtrocknen, rolle ihn zuſammen, ſchneide ihn recht fein, und laſſe ihn in der Fleiſchbrühe ¼ Stunde lang kochen. Man kann auch Safran oder Schnittlauch daran thun.

24. Makronen Suppe.

Man gieße über ¼ Pfund Nudel 1½ Maas gute Fleiſchbrühe, laſſe ſie zuſammen ¼ Stunde lang aufſieden, während ſie öfters umgerührt werden, und trage ſie dann auf.

25. Panadel-Suppe.

Hiezu ſchneide man weißes Brod würfelich in einen Topf, gieße gute fette Fleiſchbrühe hinzu, bis das Brod durchnäßt iſt, und ſchlage ungefähr eben ſo viel Eyer darunter. Wenn alles unter einander abgerührt iſt, laſſe man es ein wenig anziehen, gieße dann die ſiedende Fleiſchbrühe darüber und laſſe ſie noch ½ Stunde lang wohl ſieden.

26. Fiſch Suppe.

Man nehme einen Karpfen, ſo ein Milchner iſt, röſte ihn in Butter, laſſe eine Handvoll Peterſilienkraut in einem Maas Waſſer eine Stunde lang ſieden, nehme dann den Peterſilie wieder heraus und thue in den Hafen zu den Peterſilienwaſſer die Milch und zwirble ſie ſo lange, bis keine Milch mehr zu ſehen iſt, dann eine friſche Butter abgerieben

mit 2 Eyerdottern, und in die Brühe gerührt, Weckschnitten mit Muscaten berieben, diese gebäht, und die Brühe dann darüber angerichtet. Es ist eine herrliche Suppe.

27. Weinsuppe für Kranke.

Man siede ein Ey in Wein hart, nehme den Dotter heraus, zerreibe ihn, thue Wein und Zucker daran, und mache davon eine Suppe.

28. Anis Suppe.

Man fülle einen halben Maas Topf halb mit Wein halb mit Wasser, thue so viel Anis hinein, als man zwischen 2 Fingern faßt, lasse es ½ Stunde lang fort kochen, bis der Wein den Geschmack des Anis angenommen hat, dann nehme man einen guten Eßlöffelvoll weiße Stärcke, schütte Wein darauf, rühre solches in den Topf, lasse es sieden, und thue Butter und Zucker hinein, so ist die Suppe fertig.

29. Suppe von Hühnerbeinen und gestoßenen Knochen.

Man nehme das Fleisch von einer Henne, hacke es klein, stoße die Beine und Fleisch, thue es in einen Topf, ein Stückchen geröstet Brod auch hinein, lasse es sieden, zwinge es durch, thue Muscatenblumen, Cordemomen, Ingber und Butter daran, lasse es aufsieden, und richte es über geröstet Brod oder Semmelschnitten an.

30. Englische Suppe.

Man nehme saftige Knochen, thue sie in einen Topf mit Wasser, etwas Gersten-Graupen dabei, und lasse es gut auskochen; die Knochen nachher herausgenommen, ein andres Stück Rindfleisch dafür hinein gethan, etwas Rosinen, Corinthen, Muscatenblumen, Ingber dazu, und wenn es dann bald gahr ist, gieße man einen Löffel voll Wein und Zucker daran.

31. Englische Milch Suppe.

Man lasse die Milch erst aufkochen, nehme dann 4 Eyerdotter und Rosenwasser und schlage es in die gekochte Milch, doch darf solche nicht gerinnen.

32. Erdbeer Suppe.

Die Erdbeeren gewaschen und gezuckert, gieße man Wein daran, lasse sie gut aufsieden, und richte sie über geröstetes weißes Brod an.

33. Capern Suppe.

Man nehme 4 — 5 Löffel voll Capern, eine Handvoll Rosinen, gieße halb Wein und halb Wasser darauf, auch etwas Zucker, lasse es damit $\frac{1}{4}$ Stunde wohl kochen, schneide das Brod in Würfel, brate es in Butter, und streue Zucker und Zimmt darüber.

34. Weichsel Suppe á la Bourbon.

Man nehme Weichseln, siede sie wohl, daß die Steine davon gehen, treibe sie durch, thue Wein und Zucker daran, auch etwas gutes Gewürz, und lasse sie auf einen gelinden Kohlfeuer nur warm werden, doch nicht sieden. Sollte es zu dünne werden, so kann man etwas wenig Semmelmehl hinein thun.

35. Rosinen oder Prunellen Suppe.

Man nehme große und kleine Rosinen gleichviel, wasche sie rein, stoße sie in einem Mörser, ganz klein, thue abgezogene süße Mandeln dazu, auch ein Paar geröstete Semmelscheiben, die zuvor in Wein geweicht worden, und reibe dieses alles zusammen durch ein härenes Sieb, gieße hinlänglich Wein dazu, nebst etwas Zucker und Zimmet, lasse es aufkochen, und gieße es alsdann auf in Würfel geschnittene geröstete Semmeln.

Mit den Prunellen verfährt man auf gleiche Weise, nur daß solche, ehe sie gekocht werden, in Stückchen geschnitten werden müssen.

36. Eine gute Zitronen Suppe.

Man reibt einige Zitronen auf Zucker ab, thut dieses nebst dem Inwendigen der Zitronen in Wein, und setzet es aufs Feuer; wenn es ein wenig gekocht hat, quirlt man einige Eyer in kalten Wein, und dieses alsdann unter die kochende Suppe; sobald sie anfängt zu kochen, muß sie abgenommen

werden. Man kann auch halb Wein und halb Breyhan (Bier) nehmen, und etwas Zimmt auch daran thun.

37. Pflaumen Suppe.

Man nehme gute, reife Pflaumen, ſchneiden die Steine heraus, und laſſe ſie mit Breyhan (Waizen Bier) gut kochen; thue etwas Zitronenſchale daran, und laſſe die Pflaumen ſo lange kochen, bis man ſie durchſchlagen kann. Nun gieße man etwas Wein dazu, und ſollte ſie nicht ſüß genug ſeyn, ſo kann man etwas Zucker daran thun, lege dann geröſtete Semmeln in den Napf, und richte die Suppe darüber an.

38. Suppe von Maulbeerſaft.

Man nehme ein Nöſſel (Seidlein) Wein, thue 5 — 6 Eßlöffel voll Maulbeerſaft dazu, nebſt etwas Zitronenſchalen und ganzen Zimmet, ſetze es alsdann aufs Feuer, und laſſe es gehörig kochen; röſte würflicht geſchnittene Semmeln in Butter, gebe noch etwas Zucker dazu, und wenn ſie nicht ſüß genug dünken ſollte, thue die Semmeln in den Napf, und richte die Suppe darüber an.

39. Mandel Suppe.

Man nehme ſüße Mandeln, brühe ſie ab, ſtoße ſie mit ein wenig Roſenwaſſer recht klein, gieße etwas abgekochte Milch dazu, und laſſe es damit kochen, thue etwas Zucker und ein wenig Salz dazu,

lasse es noch einmal damit kochen, quirle es mit einigen Eyern ab, und lasse sie alsdann gelinde aufkochen, bis es etwas schleimig wird, dann richte man die Suppe an, und streue Zucker und Zimmt darüber.

40. Nieren Suppe.

Man nehme die gebratenen Nieren aus dem Kalbsbraten, hacke sie klein mit ein wenig Fett, und thue dazu ein wenig Muscaten-Blumen. Sobald die Fleischbrühe kocht, thue man das Gehackte nebst einem Stückchen Butter darein und lasse es damit aufkochen; dann röste man Semmelscheiben und richte die Suppe darüber an.

41. Eine gute Käs Suppe.

Man nehme Parmesan oder holländischen jungen Käs, setze ihn mit Fleischbrühe auf, und lasse es recht durchkochen. Alsdann schlage man es durch und lasse den Käs zurück, thue etwas Cardemome, Muscaten und Butter dazu, lasse es wieder aufkochen, und richte es über geröstete Semmeln an. Ist die Suppe nicht schleimig genug, so kann man noch ein paar Eyer daran quirlen.

42. Eine deutsche Chocolade- oder gebrannte Mehl-Suppe.

Gutes Waizen Mehl röstet man in einem Tiegel so lange, bis es gelb wird. Dieses gebrannte Mehl thut man in Milch und läßt es damit ko-

chen. Ein Stück Zucker kann man zuthun, auch etwas geſtoſſene Nelken und Vanille, und die Suppe mit einigen Eyern abquirlen. Man röſtet etwas Semmelſcheiben, und richtet die Suppe darüber an.

43. Schnee Milch.

Man nehme lauter ſüſſen Raum, Roſenwaſſer und Zucker dazu, ſchlage ihn mit einem Rädchen, bis alles in Schaum geht, geröſtete Semmeln in eine Schüſſel gelegt, gieße man den Schnee darüber, oben darauf Zucker und Zimmet.

44. Caſtanien Suppe.

Man ſchäle die Caſtanien, und ſtoße ſie im Mörſer ganz klein, treibe ſie mit warmen Waſſer durch einen Durchſchlag, gebe es in eine zinnerne Schüſſel, thue Ingber darein und laſſe es in der Schüſſel verdeckt aufſieden, dann kann man etwas Roſenwaſſer hineingießen, ſo iſt ſie fertig.

45. Wallnuß Suppe.

a) Wenn die Wall- oder welſchen Nüße noch grün ſind, (d. h. wenn man von dem Kern die Haut abziehen kann) ſo ſtoße man ſie klein, treibe ſie mit warmen Waſſer durch, thue Butter, Zucker und Salz hinzu, laſſe es aufſieden, und richte es über geröſtete Semmeln an.

b) Oder: Wenn die Nüße geſtoßen ſind; ſo treibe man ſie mit Milch durch, thue Zucker hin-

ein, lasse es sieden, und richte es über geröstete Semmelschnitte.

46. Meerrettig oder Krän Suppe.

Ein halb Pfund Mandeln und $\frac{1}{3}$ Theil Krän stoße man wohl untereinander, treibe es durch einen Seiher mit Hühner- oder guter Fleischbrühe, lasse es in einer Pfanne aufsieden, und richte es über Geflügel an.

47. Reiß Suppe in Wein gekocht.

Man lasse erstlich den Reiß im Wasser kochen wie sonst, nachher gieße man Wein dazu, Zucker, Zimmet und ein wenig Butter, lasse dieses zusammen wieder kochen, gebe zulezt ein wenig Zimmet-Wasser dazu, so ist sie fertig.

48. Morchel Suppe.

Man nehme grüne oder dürre Morcheln, siede sie ab, und wasche dieselben sauber und rein, hacke sie, nebst 3 — 4 gebackenen Eyern gar klein, gieße Fleischbrühe darein, Muscatenblüthe und frische Butter, lasse dieses alles aufsieden, und richte es über gebähte Weckschnitten an.

49. Mandel-Klöschen in einer Milch Suppe.

Man nehme 8 Loth süsse und $\frac{1}{2}$ Loth bittre Mandeln, nachdem sie abgeschält sind, reibe man sie mit etwas Rosenwasser recht fein, rühre übrigens dazu 3 Eyer, 2 Löffel voll kleinen Zucker, und et-

was geſchmolzene Butter, für zwei Pfennige geriebene Semmeln, alles wohl untereinander gerührt; mache Klöße, lege ſie in eine Tortenpfanne, wenn du ſie mit Butter ausgeſchmiert haſt, und laſſe ſie ſchön gelb backen. Zur Suppe nimm Milch, koche ſie, und quirle ſie mit dem Gelben von Eyern ab. Zucker und Zimmt kann man nach Gefallen daran thun.

50. Eine ſchöne Gewürz Suppe.

Man nehme ein Stück grobes Brod und röſte es auf Kohlen ſchön gelbbraun. Sobald es kalt iſt, zerbricht man es in Stücken, nimmt etwas viel gebrochenen Zimmet, gießt kaltes Waſſer darauf und läßt es ſo lange kochen, bis man das Brod durch den Durchſchlag treiben kann; ſetzt dann dieſes wieder auf, thut etwas geſchnittene Zitronen, Zucker, Butter und Salz, auch etwas Wein dazu, läßt es wieder mit dieſen allen kochen, und quirlt es alsdann mit einigen Eyern ab. Ehe man anrichten will, kann man etwas Brod oder Semmel in Butter röſten, und die Suppe darüber gießen.

Zweiter Abschnitt.

Von allerlei Breien und Musen.

51. Ein Weinmus.

Man reibe ein Stück Semmel, röste es in Butter, gieße Wein daran, Zucker, Zimmet und Cordemomen, lasse es kochen, aber nicht zu lange; wenn es fertig, so rühre man das Gelbe von 2 Eyern darunter, treibe es durch in eine Salatschale und lasse es kalt werden.

52. Ein Prunellenmus.

Man nimmt Prunellen, so viel man nöthig hat oder haben will, setzet sie mit halb Wasser und Wein zum Feuer, nebst einem Stück Semmel, Zucker, Zimmet und Zitronenschalen, und läßt sie kochen, wenn sie ganz verkocht sind, so treibt man sie durch, und läßt sie kalt werden.

53. Ein Aepfelmus.

Man schälet gute Aepfel, schneidet sie klein, dämpft sie in etwas Butter mit einem Stück Sem-

mel, und gießt Wein daran, Zucker, Zimmt und Zitronenschalen: wenn sie ganz verkocht sind, so treibt man sie durch und streuet kleine Rosinen, die zuvor in heissem Wasser sauber gewaschen und gehackt sind, darauf.

54. Ein Zwetschgenmus.

Man wasche die Zwetschgen sauber (sie seyen frisch oder dürr) setze sie mit halb Wein halb Wasser zum Feuer, und lasse sie kochen. Wenn sie weich sind, so treibt man sie durch, und röstet eine Handvoll geriebenes Brod in Butter, thut das durchgetriebene Mus wieder in die Castrole mit dem gerösteten Brod, nebst Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronen, läßt es noch ein wenig kochen, und schüttet es dann in eine Salatschale.

55. Zitronenmus.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maas Wein, 10 ganze Eyer, von 2 Zitronen die Schale auf dem Reibeisen abgerieben, auch den Saft hinein gethan, Zucker und Zimmet daran, setzt es zum Feuer, und schlägt es ab, bis es lauter dicker Schaum wird. Man kann solches kalt und warm geben.

56. Kirschenmus.

Man setzt die Kirschen mit halb Wein halb Wasser, nebst einem Stück Brodrinde, Zucker, Zimmet und Zitronenschalen zum Feuer, und läßt es kochen; wenn es ganz verkocht ist, treibt man es durch, und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

57. Ein Mandelmus.

Man nimmt friſche Eyer, ſiedet ſie hart, thut das Gelbe und Weiße von einander, reibet das Weiße zu einem Muſe, und dann das Gelbe auch darunter, nimmt ſo viel geriebene Mandeln dazu, als die Eyermaſſe beträgt, rührt beides wohl untereinander und macht es mit Zucker ſüß, läßt dann etwas friſche Butter heiß werden und richtet ſie darüber an.

58. Ein Kraftmus.

Man nimmt gute Mandelmilch, ſchlägt ſolche mit einigen Eyerdottern ab, und thut alsdann noch ein Spizglas voll Malvaſier, auch ein wenig geriebene Semmel, mit Zucker und Zimmet, darunter, ſetzt es in einem Töpfchen aufs Feuer, quirlt es beſtändig und läßt es zu einer gehörigen Dicke kochen, worauf es fertig iſt. Man kann noch obendrauf, wenn es angerichtet wird, Zucker und Zimmet ſtreuen.

59. Reisbrei mit Milch.

Man nimmt 1 Pfund Reis, wäſcht ihn einigemal mit kalten, und dann mit warmen Waſſer, ſetzt ihn mit Waſſer auf und läßt ihn damit kochen. Wenn das Waſſer ziemlich eingekocht iſt, ſo gießt man 3 Maas Milch nach und nach dazu, und läßt ihn damit ſteif kochen. Man macht etwas Butter braun, und wenn der Reis angerichtet iſt, ſo thut man die Butter darüber, und beſtreut ihn noch mit

etwas Zucker und Zimmet. Mit dem Reis muß man sehr vorsichtig seyn, weil er, wenn er etwas angelegen ist, einen sauren Geschmack und das Gerinnen der Milch verursacht. Daher muß man, wenn man so etwas merkt, denselben verschiedenemal mit kochendem Wasser abbrühen, oder noch besser, denselben in dem letzten Wasser einige Stunden liegen lassen, damit sich der üble Geschmack ganz herauszieht.

60. Raum oder Kernmus.

Man schlage von 3 Eyern das Weisse ganz klein, thue $\frac{1}{8}$ Maas guten Raum hinzu und ein wenig Rosenwasser, rühre es am Feuer bis es kochen will, dann gieße man es in die Schüssel, lasse es erkalten und streue Zucker und Zimmet darauf.

61. Mus von Hühnermägen und der Leber.

Der Magen wird ganz weich gesotten, alsdann mit der Leber sehr klein gehackt. Zu einem Hühnermagen und einer Leber nimmt man 2 Eyer, nebst so viel guter Milch, daß es dünn genug ist, alsdann läßt man ein wenig Butter zergehen, schüttet solche hinein, und rührt es bis es siedet und dick wird, dann kann man es anrichten.

62. Eyerdottermus.

Man zerreibt die Eyerdottern mit Rosenwasser, thut etwas Zucker und Salz dazu, gießt es in eine Schüssel und setzt sie auf Kohlfeuer; dann rührt

man es beſtändig um, und läßt es ſo lange ſieden, bis es ſo dick als ein Brei wird. Nun richtet man es an, beſtreut es mit Zucker und Zimmet, und ziert es mit Schnittchen von einer Zitrone aus.

Dritter Abſchnitt.

Von verſchiedenen Fleiſchſpeiſen.

63. Vom Kochen des Fleiſches überhaupt.

Das Rindfleiſch muß wenigſtens einige Tage nach dem Ausſchlachten alt ſeyn, wenn man es kochen will. Zum Kochen iſt die falſche Ribbe, weil ſie mehrentheils mit Fett durchwachſen und gutes kurzes Fleiſch iſt, wohl das beſte. Das Fleiſch wird eine gute halbe Stunde gewäſſert, alsdann noch einmal abgewaſchen und aufs Feuer geſetzt. Das Waſſer auf das Fleiſch läßt ſich nicht ſo genau beſtimmen, weil ſich ſehr viel einkocht. Doch iſt dieß die beſte Maaße, daß man ſo viel Waſſer auf das Fleiſch gießt, bis es bedeckt iſt, und ſo muß man es auch in der erſten Stunde mit Nachgießen halten. Hat man fließend Waſſer, ſo ſetze man damit das Fleiſch auf; hat man aber ſolches nicht, ſo kann man auch Brunnenwaſſer nehmen,

alsdann muß man sich aber mit dem Salz darnach richten. Das Salz muß man gleich beim Aufsetzen darzuthun; es ist aber ungewiß zu bestimmen, wie viel man nehmen muß, weil sich solches aus der Erfahrung nur allein beweisen läßt, jedoch ist das dabei zu beobachten, daß das Salz, was man gleich dazu thut, auf das Fleisch wirkt, das aber, was man hernach daran wirft, das Fleisch selbst nicht salziger macht, sondern nur bloß die Brühe versalzen würde. Indessen ist es doch besser, daß man in das Fleisch zu wenig und in die Brühe zu viel Salz thue, als in das erstere zu viel und in das leztere zu wenig; denn die übermäßige Schärfe kann man dem Fleische nicht benehmen, wohl aber die Schärfe der Brühe mindern, wenn sie eingekocht ist und Wasser nachgegossen werden muß.

Sobald das Fleisch anfängt zu kochen, bekommt es einen Schaum, welcher das Unreine im Fleisch anzeigt. Man nehme daher einen Schaumlöffel, schäume das Fleisch damit rein ab, und so lange, bis die Brühe oben ganz klar wird und keinen Schaum mehr aufwirft. Hat man nun dieses gethan, so nehme man einige trockne Lorbeerblätter, einige englische Gewürzkörner, ein Stückchen ganzen Ingber und eine abgeschälte Mohrrübe, lege solches zu dem Fleische und lasse es nun langsam kochen. Wie lange das Rindfleisch kochen muß, kann auch nicht genau bestimmt werden, weil besonders viel darauf ankommt, ob es ein junges oder altes Stück Vieh gewesen. Ehe das Fleisch gahr ist, kann man anfangen, das Fett abzufüllen, und

es zu einer Suppe auf die Seite zu ſtellen. Denn gleich in der erſten Stunde, wenn das Fleiſch kocht, kocht ſich alles das Fett heraus, was herauskochen will; würde man nun ſo lange mit dem Abfüllen des Fettes warten, bis das Fleiſch gahr wäre, ſo würde man kein Fett mehr finden, weil ſich dann ſolches verkocht hat. Iſt nun das Fleiſch gahr und weich genug, ſo gießt man die Brühe davon ab durch einen Durchſchlag, und bereitet davon eine Suppe, wie man will. Das Fleiſch kann mit einer andern Brühe, oder zum Gemüſe mit aufgeſetzet werden. Wie viel man Fleiſch gebrauche, läßt ſich nicht ſo genau beſtimmen, doch kann und darf man bei einem Tractament immer auf jede Perſon ½ Pfund rechnen. Will man das Fleiſch, wegen Mangel an Zeit, nicht wäſſern: ſo nimmt man kochendes Waſſer, gießt es über das Fleiſch, wäſcht es darin ſauber ab, und wiederholt das einigemal, ſo wird es eben ſo gut ſchmecken, als ob man es Stundenlang gewäſſert hätte.

Das Kalbfleiſch muß man ebenfalls in Flußwaſſer kochen; da aber ſelbiges ſehr weichlich iſt, und durch langes Kochen zu Zeiten unanſehnlich wird und auseinander fällt, ſo nimmt man kochend Waſſer, gießt es ſo ſiedend als möglich über das Fleiſch, und wiederholt ſolches, nachdem es das erſtemal ausgewaſchen. Auf dieſe Art ſchrumpft es in einander und wird derb. Man ſetze es ſodann mit kaltem Waſſer zum Feuer, laſſe es ſtark ankochen, und ſchäume es, wie beim Rindfleiſch geſagt worden. Iſt dieſes geſchehen, ſo thue man einige

Lorbeerblätter und etwas engliſches Gewürz hinzu, und laſſe es damit gahr kochen. Was man für ein Stück Kalbfleiſch nehmen muß, hängt nicht ſelten davon ab, wie man es haben kann. Will man an das Kalbfleiſch Reis, Graupen, oder ſonſt etwas von Wurzeln nehmen, ſo muß man die Brühe zuvor durchſchlagen; weil es ſonſt öfters geſchieht, daß ſich zerſplitterte Knochen auf dem Grunde befinden.

Das Hammelfleiſch zu kochen iſt mit dem Rindfleiſch einerlei; nur daß man, je nachdem das Fleiſch beſchaffen iſt, es zuvor recht mürbe ſchlägt. Man brühet es aber auch mit kochendem Waſſer ab, weil es zu Zeiten einen zu ſtarken Geſchmack hat, durch das Brühen aber ſolchen verliert und angenehmer wird. Lorbeerblätter und engliſche Gewürze, nebſt einem kleinen Stücken ganzen Ingber, werden auch hinzugethan.

Das Schweinfleiſch zu kochen, erfordert ebenfalls eine richtige gute Salzung, ſonſt ſchmeckt es zu latſchig. Wenn es geſchäumt iſt, ſo thue man auch einige Lorbeerblätter und engliſches Gewürz daran, und verfahre damit wie bei dem übrigen Fleiſch.

64. Süß gedämpftes Rindfleiſch.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleiſch, je nachdem man viel oder wenig Perſonen hat, von dem mürben Riemen; das Stück muß aber dick und kurz ſeyn, das man dann auf einem Stock wohl klopfet und ſauber wäſcht, dann ſchneidet man klei-

ne, halb Finger lange Stückchen von frischem Speck, bestreut solche mit etwas Gewürz und Salz, und besteckt mit diesem Speck das Fleisch. Noch ein Stückchen Speck wird in den Tiegel, und so das obenbenannte Fleisch darauf gelegt, auch etwas von ganzem Gewürz, eine Zwiebel, einige Lorbeerblätter, die Rinde von einem Stück Brod zusammengeschnitten, und dazu gethan, nebst etwas Wasser, und so läßt man das Fleisch in seiner eigenen Sauce dämpfen; man muß es aber fleißig aufheben, damit es nicht anbrennt. Wenn es beinahe weich ist, so nimmt man es heraus, treibt die Sauce mit etwas Wein und Fleischsuppe durch einen Durchschlag, legt das Fleisch wieder in die Castrole, und läßt es mit dieser Sauce noch ein wenig kochen; die Sauce darf aber nicht zu dünn seyn.

65. Gebratenes Rindfleisch mit einer Capernsauce.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der hohen Ribbe, den Rüßel aber etwas davon weggehauen; solches wäscht man rein und setzet es in einem nicht allzugroßen Hafen zum Feuer. Wenn es gesalzen und verschäumt ist, so legt man von allerlei ganzem Gewürz, ein Sträuschen Rosmarin, eine Zwiebel und einige Lorbeerblätter hinzu, läßt es langsam kochen, bis es beinahe weich ist, dann nimmt man es heraus, legt es in eine Bratpfanne, und bratet es in einer Röhre schön gelb, gießt ohngefähr ½ Seidlein dicken sauern Raum hinein, be-

streut es mit klein geschnittenen Zitronenschalen, auch klein gehackten Capern, und begießet solches immer mit der Sauce, bis es schön gelb gebraten ist; jedoch muß so viel Sauce bleiben, daß man das Fleisch damit essen kann.

66. Ein aufgerolltes Rindfleisch.

Man schneidet von einem mürben Stück Rindfleisch, einer Hand breit und lange Stücke, so viel man nöthig hat, wäschet solche und klopft es wohl mit dem Rücken eines Hackmessers, salzet und bestreuet es mit allerhand guten Gewürz, belegt es auch mit kleinen Stückchen Speck, rollt es dann zusammen und bindet jedes Stück mit einem starken Faden; so legt man es in einen Tiegel oder Castrol in heisses Schmalz und lässet es in seiner eigenen Sauce, mit einer Zwiebel und einigen Lorbeerblättern, dämpfen. Wenn es beinahe weich ist, gießt man etwas Fleischsuppe und ein Glas Wein daran, und wenn es fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus und die Fäden davon hinweg, legt es auf die Schüssel und gießt die Sauce durch einen Durchschlag darüber.

67. Pöckelfleisch.

Das Pöckelfleisch wird gesotten, und bei Gastereien zum Rindfleisch aufgetragen, auch auf Kohl, Gemüsen u. s. w. zur Drauflage gegeben.

68. Ein französischer Fleisch-Eyring.

Man nimmt ohngefähr 2 Pfund gutes mürbes Rindfleisch, und 2 Pfund Schweinfleisch vom Schlegel, jedoch die Schwarten herunter gelöst, solches wird, nebst ½ Pfund Speck oder Mark, klein zusammen gehackt, und wenn es genug ist, kommt es in eine Schüssel, mit etwas Thimian, etwas Muscatenblumen und gestoßenen Cardemomen, wird gut gesalzen, eine Handvoll geröstetes Semmelmehl, auch etliche Eyer, darunter gethan, und etwas gute Fleischbrühe, die aber nicht zu heiß seyn darf, darüber gegossen; dann mit dem Kochlöffel recht untereinander gemengt. Nun nimmt man einen hölzernen Teller oder Deckel, bestreut solchen mit Mehl, schüttet das gehackte Fleisch darauf in der Form eines Laibleins, formirt sodann mit einem blechernen Löffel, welchen man in heisses Wasser taucht, in der Mitte des gehackten Fleischlaibleins ein Loch, daß es einen Eyring vorstellt, thut etwas Schmalz in einen Tiegel oder Castrol, läßt es heiß werden, nimmt den Eyring von dem hölzernen Teller, bestreut ihn mit etwas schönem Mehl, legt ihn hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn auf den flachen Kohlen backen, bis er unten etwas Rinde bekommt, dann wendet man ihn um, daß er auf der andern Seite auch eine Rinde erhält. Ist er schön gelb gebacken, so gießt man etwas Fleischsuppe und Wein daran, läßt ihn noch eine Stunde langsam durchkochen, dann richtet man ihn mit der Sauce an, die aber gut eingekocht seyn muß.

69. Boeuf á la mode, auf französische Art.

Man spicke ein sogenanntes schönes Schwanzstück, mit dem darauf befindlichen eignen Fette, lege es in einen Tiegel mit etwas Fett, Lorbeerblättern, Basilicum, Thimian, Zitronenschalen, ganzen Nelken, Muscatenblüte, Petersilienwurzel, und lasse es bräunlich anlaufen; schütte 2 Finger hoch Wein darüber, salze es und lasse es auf den Kohlen dünsten. Man gieße dann etwas Fleischbrühe nach, reibe schwarze Brodrinde und etwas Lebkuchen darein, bis es dicklich wird, lasse es gut aufkochen, und wenn das Fleisch fertig ist, so richte man es auf eine Schüssel und die Sauce darüber.

70. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man salze ein Stück Rindfleisch wohl ein, belege einen Tiegel mit etlichen Stückchen Speck, auch etwas Schinken, Petersilien-Wurzeln, gelben Rüben, Zwiebeln, und lege das Fleisch darauf, schütte gleiche Theile Essig, Wein und Wasser daran, und dämpfe es langsam auf Kohlen. Ist es weich, so nehme man es heraus, schütte die Sauce bis auf ein wenig herunter, die übrige aber muß zurück bleiben, lasse dasselbe braun anlaufen mit 2 Löffelvoll Mehl, dann schütte man die abgegoßene Sauce darauf, und schöpfe das Fett ab. Sollte die Sauce zu wenig seyn, so gieße man etwas Fleischbrühe nach, seihe sie durch einen Durchschlag in einen andern Tiegel, gebe Zitronenschalen und Kapern daran, lege das Rindfleisch darein, gieße sauern Ram

darüber, lasse es noch ein wenig kochen und richte es dann an.

71. Köstlicher Rindsbraten auf polnische Art.

Man stoße ein wenig Wachholderbeere und Feldkümmel, thue solchen in Essig und Salz, haze den Braten darin und lasse ihn über Nacht darinnen liegen. Wenn man ihn braten will, so stecke man ihn an, und brate ihn gemach, daß er durchaus gahr wird, und wenn er dann gebraten ist, so richte man ihn auf die Schüssel, gieße etwas Fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet. Auf diese Art essen ihn die Polen und Ungarn.

71. Rindsbraten mit einer Senft Sauce.

Wenn der Braten zugerichtet ist, so schneide man Zwiebeln entzwei, lasse sie in brauner Butter gahr braten, thue Senft hinein, und rühre es so lange zusammen, bis es dick wird. Diese Sauce gießt man dann über den Rindsbraten und setzt ihn auf die Tafel.

72. Rindfleisch auf holländische Art gekocht.

Wenn das Rindfleisch im Wasser gekocht hat, so werden Petersilienwurzel, Pastinacken, gelbe Rüben, auch etwas Muscatenblumen, Salz, Pfeffer und gebranntes Mehl hineingethan, dann noch etwas fort kochen lassen, und aufgetragen.

*

73. Rindfleisch auf schwedische Art.

Man setze das Rindfleisch mit Wasser zu, salze es was recht ist, binde Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe, Lorbeer, Cordemomen, aber alles ungestoßen, in ein Tüchlein, hänge es in den Hafen und laß es gemach sieden bis auf ¾ Maas, so wird die Sauce schön braun, doch muß das Fleisch wohl verfäumt werden; dann richte man es in seiner eigenen Sauce an, und streue Petersilien oben drauf.

74. Rindfleisch auf englische Manier.

Man schneide ein Stück Rindfleisch aus der Keule in Scheiben, nehme dazu eine Muscatennuß, ein wenig Pfeffer, für 3 Pfennig Salpeter, nebst etwas Salz, stoße ein jedes allein, und wenn es klein genug ist, menge man es durcheinander, lege das Fleisch in einen Topf, mache eine Schicht vom Fleisch, und eine Schicht von dem Gestoßenen, eines um das andre, gieße dann rothen Wein darauf und lasse es 8 Tage lang darinn stehen. Dann nimmt man Ochsentalg, macht ihn in heissem Wasser weich, legt ihn in einen zinnernen Topf, erst eine Schicht von Talg, dann eine Schicht von Fleisch, bis es alle ist. Ist der Topf fest vermacht, so läßt man alles bei gelindem Feuer 8—10 Stunden kochen, nimmt es dann heraus, schneidet es, doch ohne den Talg, klein, legt es in ein Schälchen, schmelzet Butter darüber, und läßt es kalt werden.

75. Rindfleisch in einer Sauce.

Man kocht das Rindfleisch wie gebräuchlich, und wenn es fast gahr gesotten, so seihe man den meisten Theil der Brühe herab, gieße etwas Wein daran, würze es mit Ingber, Pfeffer und Nelken, röste ein wenig Rockenbrod in Schmalz oder Butter, gieße etwas Hollunder- oder andern Weineßig dazu, lasse es miteinander aufsieden und richte es dann an.

76. Rindfleisch in einem Zwiebel Gescharb.

Man nehme ein gutes fettes Stück Rindfleisch, siede es nicht allzu weich, trockne es wieder ab, lege es auf einen Rost und bräune es ab, dann röste man klein gehackte Zwiebeln in Schmalz, gieße Fleischbrühe und Essig darüber, auch Pfeffer und Nägelein daran, lasse es einen Sud thun, und richte solches über das Rindfleisch an.

77. Rindfleisch auf Wildpret Art eingemacht.

Rindfleisch frisch eingesalzen, dann mit halb gestoßenen Wachholderbeeren und Essig eingebeizt, kann wie Wildpret eingemacht oder gebraten werden. Man machet eine Sauce darüber von geriebenen in Butter geröstetem Brod, ein wenig Essig, gestoßenen Wachholderbeeren, Ingber und Pfeffer.

NB. Dergleichen Rindfleisch in Salz, Essig und Wachholderbeeren gelegen und gepeizet, kann auch im Pasteten gefüllt werden.

78. Frische Ochsenzungen.

a) Wenn die Zunge gahr gekocht ist, macht man sie rein und schneidet sie in der Mitte entzwei und legt sie in eine Pfanne, bratet dieselbe schön braun, nachdem man geriebenes Brod, Wein, Zucker, Corinthen, Kapern, Nelken, Zimmet, Safran hinzugethan, womit sie durchgedämpft wird. Bei dem Anrichten wird ein wenig Zitronensaft darauf gedrückt.

Oder b) ist die Zunge gekocht, so wird sie in dünne Scheiben geschnitten; dann nimmt man ½ Achtel Wein, Weineßig und Zucker, läßt darin die Scheiben mit Corinthen, Nelken, Pfeffer, nebst etwas braunem Mehl gahr kochen, und richtet sie an.

Oder c) So wie die Rindszunge gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, und die grobe Haut abgeschält ist, wird sie mit Speck, Zimmet, Nelken gespickt, und am Spieß oder auf dem Rost gebraten, hernach wird von geröstetem Brod, Ingber und Pfeffer eine säuerliche Sauce darüber gemacht.

Oder d) Die gesottene Zunge wird sauber gemacht, und eine Sauce verfertigt von geriebenem Brod oder gebrannten Mehl, mit gesottenen Wein und Zucker, nebst kleinen Rosinen, geschälten Mandeln, kleinen Weinbeeren, Ingber, Pfeffer und Zimmet.

Oder e) Die Rindszunge wird abgesotten, geschält, in breite Scheiben geschnitten, und eine Sauce darüber gemacht von braunen Pfefferkuchen,

Wein, kleinen Rosinen und Gewürz. Ist sehr schmackhaft und ein gutes Essen.

NB. Auf diese Art kann man auch Hirsch- Reh- Schweins- Schaafs- und andere Zungen zurichten.

79. Gehacktes Rindfleisch.

Hiezu gehört nothwendig ein Stück Schierfleisch, (Schaale), dieses hacket man klein mit Nieren-Talg, Muscatenblumen, Salz, Majoran, Pfeffer, geriebenen Semmeln, 6 Eyerdottern, bindet dann solches alles in eine Serviette und läßt es zusammen gar kochen; wenn es geschehen, nimmt man es aus der Serviette heraus, thut es in einen Topf, worin Fleischbrühe sich befindet, giebt Pflaumen, Muscatenblumen und etwas braunes Mehl dazu, und läßt es 1 Stunde kochen. Will man es anrichten, so legt man auf die Schüssel geröstete Semmelscheiben herum.

80. Eine Bresille von Kalbfleisch.

Man nimmt einen schönen Kalbsschlegel, hauet die Haxe ab, damit man ihn in einen Tiegel legen kann, giebt ihm dann laues Wasser, daß er schön weiß wird, zieht mit einem Messer die Haut herunter, und spickt ihn mit Fett, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, reibt ihn mit Salz auf beiden Seiten gut ein, und wenn die Butter heiß ist, legt man ihn hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn dämpfen, sehe aber zum öftern nach, ob er nicht anbrennt. Unterdessen nehme man Morcheln, Trüffeln, Champignons, und Rainschwämmlein, rei-

nige und waſche ſie recht ſauber, ſetze ſie dann mit Waſſer zum Feuer, laſſe ſie ¼ Stunde kochen, gieße das Waſſer ab, drücke ſie mit der Hand rein aus und lege ſie zu dem benannten Kalbfleiſch. Iſt ſolches fertig, ſo ſtreue man etwas Semmelmehl darauf, nehme das Fleiſch heraus, lege es auf eine Schüſſel zum anrichten, und gieße die Sauce mit den Schwämmen darüber. Sollte es an der Sauce mangeln, ſo gieße man etwas Fleiſchſuppe daran.

81. Eingemachtes Kalbfleiſch mit Kapern.

Man nimmt Kalbfleiſch vom Rücken oder Bruſt, ſo viel man nöthig hat, wäſcht es rein, nimmt ein gut Theil Schmalz, läßt es in einem Tiegel recht heiß werden, und wenn das Fleiſch ſauber gewaſchen iſt, legt man es in eine Schüſſel, beſtreut es gut mit Salz, und legt es in das heiſſe Schmalz, beſteckt eine Zwiebel mit Nelken, dann etliche Lorbeerblätter, auch einige Schnitte von einer Zitrone, ſolches läßt man alles mit einander dämpfen, deckt es zu, und wenn es keine eigne Sauce mehr hat, ſo ſtäube man etliche Eßlöffelvoll feines Mehl daran, und ſchwinge daſſelbe in dem Tiegel herum, bis es ſchön gelb wird, dann gieße man etwas Eſſig, ein wenig Fleiſchbrühe und einige Eßlöffelvoll Kapern daran, und koſte es wegen der Säurung, denn es darf nicht zu ſauer ſeyn.

82. Süß gedämpftes Kalbfleiſch.

Man nimmt Kalbfleiſch, wie oben geſagt, vom Rücken oder von der Bruſt, ſchneidet es in Stücken,

thut ebenfalls Schmalz in einen Tiegel, und wenn dasselbe heiß ist, lege man das zuvor gewaschene Fleisch, nebst einigen Lorbeerblättern, hinein, decke es zu, und lasse es in seiner eigenen Sauce dämpfen, bis es keine Sauce mehr hat, dann stäube man etwas feines Mehl daran und lasse es schön gelb werden, und wenn es so ist, dann gieße man etwas Fleischsuppe daran, aber nicht zu viel, damit die Sauce kräftig wird.

83. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel, Hände lang, einen kleinen Finger dick und 3 Finger breit, Streifen, leget sie in laues Wasser, daß sie weiß werden, nimmt sie dann heraus, klopfet sie mit dem Rücken von einem Messer, salzet und würzet sie mit etwas weißem Gewürz, legt die Streifen auf den Rost, und beträufelt sie mit Butter und Zitronensaft, damit sie schön gelb werden. Wenn sie dann weich sind, kann man etwas Fleischsuppe in eine Schüssel thun, das Fleisch hineinlegen, und es auf den Kohlen etwas anziehen lassen; es darf aber sehr wenig Fleischsuppe seyn.

84. Kalbfleisch mit weißer Sauce.

Man macht das Kalbfleisch in gekochtem Wasser steif, putzt es ab, setzt es in einen Castrol, gießt gekochtes Wasser darauf, und ein wenig Wein- oder Biereßig, auch legt man gehackten Speck, Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig Thimian und Salz bei, und läßt es durchkochen.

85. Kalbfleisch in brauner Sauce.

Das Kalbfleisch wird in etliche Stücke geschnitten, in einem Kessel abgeputzt, mit Mehl bestreut, und in Butter braun gemacht; dann legt man es in eine Pfanne, gießt halb Wein und halb Wasser darauf, läßt es gutentheils gar kochen, wirft hernach Nelken, Pfeffer, Muscatenblumen und Salz daran, und macht es vollends fertig.

86. Kalbfleisch auf Pasteten Manier.

Man bestreuet einen irdenen Tiegel mit Ingber, Pfeffer, Nelken, Muscatenblüthe und Salz, legt das Kalbfleisch in Stücken geschnitten darein, thut Speck, Mark, oder sonst gutes Fett, auch Fleischbrühe und ein wenig Essig hinzu, und läßt es dämpfen.

87. Kalbfleisch mit ausgemachten Austern.

Man schneide das Kalbfleisch in dünne Stückchen, klopfe es recht mürbe, brühe es mit kochendem Wasser über, thue es in ein Castrol, nebst Butter, Salz, etwas Muscatenblumen und einigen ausgemachten und rein gewaschenen Austern; bestreue das Fleisch mit englischen Gewürz und Salz, die Butter lege man unten im Castrol, und alsdann Fleisch und Austern eins ums andre; lasse es auf Kohlenfeuer sanft kochen und wende es zu Zeiten um. Sollte die Brühe nicht dick genug werden, so lege man einige geriebene Semmelkrumen, nebst einigen Zitronenscheiben, dazu.

88. Kalbfleisch mit Sardellen und Zitronen.

Das Kalbfleisch wird zerhauen und gehörig gekocht, auch geschäumt. Wenn es fast gahr ist, so lege man es in ein Castrol, nehme etwas von der Brühe, lege ein gut Stückchen Butter und etwas Muscatenblumen dazu und lasse es damit eine Weile kochen; alsdann hacke man gut gewässerte Sardellen ganz klein, nebst einigen Zitronenscheiben, thue solche hinzu, und lasse es damit wieder kochen, bis es gahr ist.

89. Geröstetes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird in Mehl, mit Salz vermengt, gewälzt, dann in heisse Butter gelegt und auf allen Seiten gelb gebraten; oder man legt es auf den Rost und begießt es mit Butter. Dann legt man dies geröstete Fleisch in einen Tiegel, gießt kochendes Wasser darauf, thut noch einige Lorbeerblätter, Muscatenblumen, einige Gewürz-Nelken und etwas Zitronenschale dazu, und läßt es damit kochen. Man kann auch gleich einige abgeschälte Kastanien hinzuthun. Die Brühe quirle man mit einigen Eyerdottern ab, und gieße ein klein wenig Essig noch dazu.

90. Fricassee von Kalbfleisch und Austern.

Von Austern allein solche zu machen, würde zu kostbar werden, man nimmt deshalb Kalbs-Milchfleisch, kochet es, setzet in einen Tiegel etwas Wein, Zitronenscheiben, Muscatenblumen, Semmelkru-

men und Butter aufs Feuer, und läßt dieses zusammen kochen, bis es gehörig dick ist, alsdann nimmt man die Austern, nebst dem gekochten Milchfleisch, thut es in den Tiegel, läßt es noch einmal mit aufkochen, und quirlt zulezt einige Eyerdottern daran.

91. Kalbsleber zu dämpfen.

Die Leber wird in laues Wasser gelegt, die Haut abgenommen, dann gespickt, mit Nelken besteckt und in heisses Schmalz gelegt, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein paar Zitronenscheiben, etwas Salz, ein Stückchen Brodrinde, etwas Essig und Wein dazu gethan, darnach man sie säuerlich haben will. Wenn sie nicht mehr blutet, so ist sie fertig. Die Sauce wird durch einen Durchschlag darüber gegossen.

92. Kalbsleber zu backen.

Man macht es mit der Leber eben so, wie schon vor bemerkt, schneidet sie in längliche Stückchen, dann etwas gesalzen, in Mehl eingetaucht, und in heissem Schmalz gebacken.

93. Ein Leberkuchen.

Zu einer Kalbsleber, wenn sie gehäutet und gehackt ist, wird ein gut Theil Semmelmehl geröstet und etwas gutes Gewürz, klein geschnittene Zitronen, kleine Rosinen, 1 — 3 Eyer, auch etwas Salz hinzugenommen. Die Netze werden in lauem Wasser gewaschen, und ausgespannt, die Masse hinein-

gethan, in einem Bratöfelein mit heissem Schmalz begossen, und langsam gebacken.

94. Ein Lungenkuchen.

Wird eben so zubereitet, außer daß die Lunge vorher gekocht wird.

95. Kälberlungen gedämpft.

Man schneidet die Lunge von der Gurgel ab, das Herz nebst dem übrigen und etwas Salz setzt man mit Wasser zum Feuer; die Lunge, wenn sie sauber gewaschen, wird in kleine Stückchen geschnitten, und in einem Tiegel in heissem Schmalz gedämpft, nebst einer Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern, etwas Schmalz, ein Paar Zitronenscheiben, auch etwas Gewürz. Wohl zugedeckt läßt man solches dämpfen, bis es keine eigene Sauce mehr hat; hierauf stäubt man etwas schönes Mehl daran, läßt es etwas gelb werden, gießt dann ein wenig Essig, auch von der gekochten Suppe daran, schneidet solches in kleine Stückchen und thut es darunter. Es ist viel kräftiger, als wenn man es kocht.

96. Lungenmus.

Wenn die Lunge weich gesotten, hackt man sie klein, röstet eine Handvoll Semmelmehl in heissem Schmalz, thut das Gehackte hinein, auch etwas Essig, nebst klein geschnittenen Zitronen, und läßt es kochen. Man kann auch Kapern dazu nehmen.

97. Gebackene Kälberbries.

Man kocht die Bries ein wenig in Wasser mit etwas Salz, dann nimmt man sie heraus, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut sie mit etwas zerriebener Semmel; auch ein Paar Zitronenscheiben werden mit in das Netz eingeschlagen, dann mit einem Spänlein zusammengesteckt, und mit Butter in der Castrole, oder am Spieß, gebraten.

98. Kälberbries in einer Zitronensauce.

Wenn sie ½ Stund gekocht haben, so nimmt man sie heraus, macht in einer Castrolle ein wenig geröstetes Semmelmehl, nimmt Butter, etwas Wein und Fleischbrühe dazu, reibt von einer halben Zitrone das Gelbe mit einem Stückchen Zucker ab, nimmt auch den Saft von der Zitrone und läßt solches kochen, schneidet die Bries in der Mitte entzwei, legt sie in die Sauce und läßt sie darin kochen.

99. Kälberbries mit Hopfen.

Man wäscht die Briese sauber, und kocht sie ein wenig ab; dann nimmt man jungen Hopfen, putzet, wäscht und kocht ihn im Wasser; hierauf thut man Butter in eine Castrole oder Tiegel mit etwas Mehl, röstet es ein wenig, doch daß es weiß bleibt, gießt Fleischbrühe daran, schneidet die Briese entzwei, bringt sie, nebst den Hopfen in die Sauce, reibt etwas Muscatennuß daran, und läßt es kochen.

100. Kälberbries mit Spargel.

Werden eben so behandelt wie bei dem Hopfen erwähnt worden. Der Spargel wird abgebrochen, so weit er sich brechen läßt, mit etwas Salz und Wasser abgekocht, und in die Sauce zu den Briesen gethan.

101. Kälberbries mit Austern.

Die Kälberbriese werden nach gehöriger Art behandelt, wie bei obigen gesagt worden: dann thut man frische Butter in einen Tiegel, macht gelblich geröstetes Mehl, gießt gute Fleischbrühe daran, und legt die Briese hinein, auch eine Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Muscatennuß, nebst ein wenig Wein, lässet solches aufkochen, und wenn man es anrichtet, so kommen die Austern oben drauf, und müssen mit der Sauce ein wenig anziehen.

102. Kalbshirn.

Wird ein wenig gesotten, dann eine Sauce von Butter und Fleischbrühe gemacht mit etwas Wein und Muscatennuß, und das Hirn darin aufkochen lassen. Wenn man es anrichten will, nimmt man von 2 Eyern die Dottern, klopft sie mit ein wenig Wein ab, und mischt sie unter die Sauce.

103. Leberklösse zu machen.

Man wäscht und häutet die Leber, hackt sie klein mit etwas Zwiebel, dann röstet man für 4

Kreuzer Semmeln in heissem Schmalz darüber, nimmt auch etliche Eyer, etwas Gewürz und Salz dazu, und läßt sie in der Fleischbrühe kochen. Man kann sie groß und klein machen.

104. Kälbergekrös Fricassee mit Eyerdottern.

Man wäscht und putzt das Gekrös recht sauber, und kocht es mit etwas Salz und ein paar Lorbeerblättern in Wasser ab; wenn es weich ist, nimmt man es heraus, läßt es abtropfen, macht dann eine weiße Sauce von Buttermehl, legt es in die Schüssel, in welcher es angerichtet wird, — man kann es ganz lassen oder in Stücken schneiden — schüttet die Sauce darüber, auch etwas Gewürz daran, und läßt es auf den Kohlen kochen, dann nimmt man das Gelbe von 3 Eyern und etwas süssen Raum, auch eben so viel Wein, und wenn es angerichtet werden soll, gießt man es darüber und kostet es nach dem Geschmack.

105. Kälbergekrös in einer Majoransauce.

Man macht es mit diesem eben so, wie vorhin gemeldet: wenn es weich ist, so macht man eine Buttersauce, läßt es darin aufkochen und mischt etwas fein geriebenen Majoran daran.

106 Kälbergekrös gebacken.

Wenn es weich gekocht und sauber abgetropft ist, so schneidet man Stücke, so viel man will, macht einen Teig von Mehl und Milch, auch ein paar Eyern und etwas Salz, er darf aber nicht zu

dünn ſeyn, taucht die Stücke darein, und bäckt ſie aus heiſſem Schmalz ſchön gelb.

107. Kälbergekrös in einer Weinſauce.

Wenn das Kälbergekrös ſauber gewaſchen und abgekocht iſt, legt man es in eine Caſtrole mit etwas guten Wein und Fleiſchbrühe, Muscatennuß, auch etwas Gewürz und Zitronenſchale und einem Stück Butter, röſtet es mit etwas Mehl ſchön gelb, und läßt es aufkochen.

108. Kälberfuß mit einer Sulze.

Man nimmt Kälberfüße, die ſauber geputzt und gewaſchen ſind, kocht ſie in einem neuen Hafen mit Waſſer, Weineſſig und ein wenig Salz ab; wenn die Füße verſchaumt ſind, läßt man Zitronenſchalen, ein paar Lorbeerblätter und ein Stückchen Zimmet mitkochen, und ſind die Füße weich, ſo legt man ſie in eine porzellanene Schüſſel, nimmt die Beine heraus, und gießt darüber durch eine Serviette die Brühe. Man kann auch den Rand mit allerhand Farben garniren: etwas Peterſilie klein gehackt, etwas rothe Rüben, auch ein Ey hart gekocht und jede Sorte allein gehackt, ſolches nach der Schattirung auf die Füße neben dem Rand gelegt, ſieht gar ſchön aus.

109. Kälberfüße mit Kapern.

Wenn die Füße ſauber geputzt, gewaſchen, und weich gekocht ſind, ſo mache man mit Butter ſchönes Mehl gelb, thue etwas Gewürz, gute

Fleischbrühe, Zitronen, Kapern, auch etwas Wein oder Essig daran, und koste es nach dem Geschmack.

110. Eine Suze von Kälberfuß und Maul.

Das Maul wird mit den Füßen weich gesotten, alle Beine herausgenommen, in ganz kleine Stücklein geschnitten, und etwas Salz, klein geschnittene Zwiebeln, gestoßene Nelken und Zitronen damit gekocht. Man kann auch von rothen Rüben kleine Würfelchen schneiden und das Geschnittene damit bestreuen. Dann, wenn die Brühe durch einen Durchschlag gegossen, läßt man sie ein wenig stehen, daß sie klar wird; doch muß sie heiß über das Geschnittene gegossen werden. Ist es erkaltet, so kann man Essig, Baumöl und Pfeffer daran thun.

111. Ein Hammelschlegel mit Gurken.

Man nimmt einen Hammelschlegel, klopft und wäscht ihn sauber, spickt ihn mit etwas Charlotten oder Salbei, salzt ihn gut, und bratet ihn in der Pfanne im Oefelein recht saftig: dann nimmt man Gurken, die nicht zu groß und schön grün sind, macht in der Castrole ein wenig Butter und Mehl gelb, gießt gute Fleischbrühe daran, ein wenig Essig und etwas Gewürz; man schält die Gurken ab, kocht sie ein wenig in Wasser, thut sie in die zubereitete Sauce mit etwas von der Bratenbrühe, läßt sie aufkochen und gießt sie über den Braten. Wenn keine frische Gurken zu haben sind, so kann man auch eingemachte nehmen.

112. Ein Hammelschlegel mit Birnen.

Der Hammelschlegel wird eben so zubereitet, wie bei vorigen; dann nimmt man gute Birne, schält sie, setzt eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, melbet die Birne ein, und dämpft sie schön aus dem Schmalz, aber nicht auf einmal. Wenn sie alle fertig sind, thut man ein Stückchen Zucker, ein Stücklein Zimmt, auch etwas Wein in die Castrole und die Birne dazu, läßt sie durchkochen und richtet sie über den Schlegel an.

113. Ein Hammelschlegel mit weißen Rüben.

Wenn der Schlegel geklopft und sauber gewaschen ist, so wird er mit Charlotten oder Zwiebeln gespickt und schön gelb gebraten; unterdessen schält und dämpft man weiße Rüben; solche dürfen aber nur in kleine Viertel geschnitten werden. Wenn sie rein gewaschen sind, werden sie eingemelbet und in heissem Schmalz gedämpft, etwas gute Fleischbrühe, auch etwas Gewürz und ein klein Stückchen Zucker dazu gethan. Die Rüben aber müssen schön ganz bleiben, und dürfen in dem Castrole nur geschüttelt werden; hierauf richtet man sie über dem Schlegel an.

114. Eine Hammelkeule auf englische Art zuzurichten.

Man klopfe die Hammelkeule recht mürbe, wässere sie ein, ziehe ihr hernach die Haut ab, und spicke sie mit Salbei und Lorbeerblättern. Dann

bringe man sie an den Spieß und begieße sie einigemal mit siedendem Wasser, und wenn sie eine Stunde gebraten, so lasse man Butter braun werden, begieße sie so oft damit als man will, und steche mit einem Messer Löcher in die Keule, damit die Butter sich desto besser durchziehe. Nun nehme man den Saft von sauren Pomeranzen, etwas weißen Wein, gestoßene Muscaten, ein klein wenig Pfeffer, und etwas von dem Bratenfett, rühre alles wohl untereinander, und begieße die Keule damit. Wenn sie gut und mürbe ist, so richtet man sie an, und die Sauce darüber. Charlotten kann man im Bratenfett braun werden lassen, und besonders mit herumgeben. Auch in die Löcher des Bratens kann man gleich im Anfange Charlotten stecken, wovon der Braten einen guten Geschmack bekommt. Man kann auch die Keule ohne alles benannte, bloß mit Charlotten spicken, und die Haut darauf lassen.

115. Lammsfleisch in gelben Rüben und grünen Erbsen.

Man nimmt Lammsfleisch, schneidet es nach Gefallen, und kocht es im Wasser mit etwas Salz und einigen Lorbeerblättern, bis es verschäumt; dann schabt und schneidet man die jungen Rüben — wenn sie nicht zu groß sind, so läßt man sie ganz — bricht die Erbsen aus, nimmt auch eine grüne Zwiebel dazu, thut Butter in eine Castrole und die Rüben dazu hinein sammt dem Fleisch und den ausgebrochnen Erbsen, läßt solches miteinan-

der dämpfen, auch etwas Muscatennuß daran, und wenn alles weich ist, so kann man etwas Semmelmehl darauf thun und auftischen.

Wildpret auf allerlei Art und Geflügel.

116. Einen Ziemer zu braten.

Man häutet und wäscht den Ziemer oder Keule, spicket ihn schön, salzet und bestreut ihn mit allerlei gutem Gewürz, legt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit heissem Schmalz, dann halb Essig halb Wasser daran, auch eine Zwiebel, Lorbeerblätter, etwas Wachholderbeeren und ein Stück Brodrinde: so läßt man ihn langsam braten, und ist er etwa alt, so muß man ihn zudecken, daß er von dem Dunst weich wird. Ist er fertig, so treibt man die Sauce durch einen Durchschlag, thut klein geschnittene Zitronenschalen, ein Stücklein Zucker und ein Glas Wein daran, und läßt ihn nochmals aufkochen.

117. Wildpret in einer süssen Sauce mit Rosinen und Mandeln.

Man hacke das Wildpret klein, wasche es, setze es zum Feuer mit etwas Salz, einigen Lorbeerblättern, Wachholdern und einer Zwiebel, lasse es kochen, bis es weich ist; dann lasse man Schmalz in einem Tiegel heiß werden, röste etwas Mehl, und wenn es anfängt gelb zu werden, wirft man eine Handvoll zerriebenes schwarzes Brod darunter, röstet es mit, gießt dann von der Wildpret-

suppe etwas daran, auch etwas Wein und ein wenig Essig, klein geschnittene Zitronenschalen, etwas Zucker und gut Gewürz, große und kleine sauber gewaschene Rosinen, und etwas länglich geschnittene Mandeln. Solches läßt man zusammen kochen, gießt es über das Wildpret und richtet es an.

118. Wildpret in einer Olivensauce.

Das Wildpret wird eben so zugerichtet, wie das vorhergehende. Es sei Brat- oder Kochwildpret, so kann man diese Sauce dazu machen. Man putzt und wäscht eine Handvoll Sauerampfer, hackt ihn klein, schweißet ihn in Butter, doch nicht zu lange, damit er schön grün bleibt, gießt etwas Fleischbrühe, auch etwas Wein daran, treibt dieses durch einen Durchschlag, dann wieder in die Castrole, und etwas Gewürz und klein geschnittene Zitronen daran; nun brüht man von vier Loth Mandeln die Häute ab, hackt sie klein und thut sie unter die grüne Sauce. Von den Oliven nimmt man die Kerne heraus, schneidet sie von einander, legt das Wildpret in die Schüssel, und gießt die Sauce darüber. Man kann diese Sauce auch zu dem gebratenen Wildpret geben, und mit den Oliven garniren, welches gar schön aussieht.

119. Schwarzes Wildpret in einer Wachholdersauce.

Das Wildpret wird in Stücklein geschnitten, in einem Tiegel mit halb Essig halb Wasser zugesetzt, gesalzen, Zitronen, Nelken, Lobeerblätter,

Wachholder und etwas schwarzes Brod daran gethan. Solches alles läßt man dämpfen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Durchschlag, läßt sie dann gar fertig kochen, und bestreut sie mit Zitronen.

120. Schwarzes Wildpret in einer Sulze.

Das Wildpret wird meistens vom Schlegel genommen, mit Weinessig und Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, Zitronen, Nelken und etwas Salz zugesetzt; der Hafen oder Tiegel darf aber nicht zu groß seyn, daß es nicht zu viel Brühe giebt. Wenn es weich ist, wird es in Stücklein geschnitten in eine tiefe Schaale, ein wenig Zitronenscheiben darauf gethan, die Sauce durch ein Haarsieb darüber gegossen, hin und wieder grüne Lorbeerblätter auch Roßmarin dazwischen gesteckt, und an einen kalten Platz gestellt.

121. Schweinskopf in einer Sulze.

Wenn der Schweinskopf sauber gewaschen ist, so setzt man ihn zu, mit halb Weinessig halb Wasser, etwas Salz, Nelken, Alamodegewürz, Zwiebeln, Zitronen, Roßmarin, Lorbeerblättern und ein Paar Wachholder; der Hafen darf aber nicht zu klein seyn, daß er nicht anbrennt. Der Kopf muß lange sieden; wenn er eingekocht ist, so gießt man rothen Wein daran, er muß aber zum öftern herum gedreht werden, daß er ganz bleibt; wenn er weich ist, und die Haut nicht verlezt, so thut man ihn in ein Gefäs oder steinernen Hafen, treibt die Brühe

durch ein feines Sieb; wenn das Fett sauber abgenommen, so gießt man sie darüber, jedoch daß solche über dem Kopf zusammen geht.

122. Wilde und zahme Tauben einzumachen.

Die Tauben werden sauber gewaschen, in vier Theile geschnitten, in einen Tiegel oder Castrole gelegt, gesalzen, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, Alamodegewürz, Nelken, etwas Weineßig und Wasser dazu gethan, solches miteinander zugedeckt, und kochen lassen. Wenn sie halb fertig sind, gießt man die Sauce von den Tauben durch einen Durchschlag, dann kommen sie wieder in den Tiegel, und die Sauce wieder darüber nebst einer Handvoll Morcheln und Trüffeln, die zuvor schon ½ Stunde in Wasser gekocht und sauber gewaschen sind, und eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod mit etwas Zucker in heissem Schmalz geröstet, auch ½ Schoppen Wein; die Sauce muß aber hübsch dicklich seyn. Man kann solche auch bei allerhand Wildpret anwenden.

123. Eingemachte junge Hühner mit einem Pastetenkranz.

Man putzt und wäscht die Hühner recht rein, schneidet sie in vier Theile und legt sie in einen Tiegel, in welchem sich Butter oder heisses Schmalz befindet, dazu eine Zwiebel, Lorbeerblätter, und etliche Zitronenscheiben. So läßt man sie in ihrer eigenen Säure dämpfen, bis sie beinahe verdämpft sind; dann stäubt man sie mit 2 Eßlöffelvoll Mehl

ein, schwingt sie herum, bis sie schön gelb sind, gießt etwas gute Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein und etwas Essig daran, so wie auch klein geschnittene Zitronenschalen und Kapern. Wenn man sie anrichtet, so setzt man von Butterteig einen Kranz oder Deckel darauf.

124. Kalbfleisch mit Morcheln.

Das Kalbfleisch kann ganz oder in Stücken gehackt seyn; wenn es ein wenig gewässert und weiß ist, so salzet man es, läßt Butter in einem Tiegel heiß werden, und legt das Fleisch dazu hinein, läßt es in seiner eigenen Sauce dämpfen, auch etwas Mehl daran gestäubt, und die Morcheln, die man vorher gewaschen und abgekocht hat, dazu gethan, etwas Fleischbrühe darüber gegossen, und ein wenig Gewürz daran, so ist es fertig.

125. Fleischvögelein von Kalbfleisch.

Vom Schlegel werden 3 Finger breite Stücke geschnitten, solche mit dem Messerrücken geklopft, fein gespickt, gesalzen und gewürzt, mit Bratwürst-Gehäck gefüllt, und solche zusammengerollt, daß das Gespickte aussen her kommt, dann wird Butter in eine Castrole gethan, und die Fleischvögel mit Zitronenschalen und Mark dazu hineingestellt, und so schön dämpfen lassen. Wenn es an Sauce fehlt, so kann man ein Paar Eßlöffelvoll Fleischbrühe daran gießen.

126. Eingemachte Schnecken.

Wenn die Schnecken sauber geputzt und gewaschen sind, so thut man Butter in einen Tiegel, läßt solche, mit etwas schönem Mehl, aufkochen, dann gute Fleischbrühe, Zitronensaft und Cordemomen daran, und die Schnecken in dieser Sauce dämpfen lassen, bis sie weich sind.

127. Schnecken in Häusern gebraten.

Wenn die Schnecken mit Salz 1 Stunde gekocht haben, sticht man sie mit der Gabel heraus, putzet alles, was schwarz ist, davon ab, reibt sie recht mit Salz durch, daß der Schleim davon kommt, und sie dann etlichemal gewaschen, bis sie weiß sind. Die Häuslein müssen durchaus sehr rein gewaschen werden, dann die Schnecken wieder hineingethan, dieselben mit etwas Salz und gutem Gewürz eingesprengt und auf den Rost gebracht, so daß sie in die Höhe gestellt sind, und mit Butter und Zitronensaft gebraten. Man kann auch mit einem Gehäck von Briesen oder Kalbfleisch die Häuslein zumachen, daß die Schnecken saftig bleiben.

128. Wasser-Schnecken, oder Becassinen.

Werden ebenfalls so gespickt und so zugerichtet, wie das andre Wildgeflügel.

Vierter Abschnitt.

Von allerlei Saucen über Wildpret und anderes Fleisch.

129. Eine Olivensauce über Wildpret.

Man schneide die Oliven entzwei, nehme die Kerne heraus, gieße Wein daran, auch Zucker und Zimmt, und lasse sie kochen.

130. Eine Sauce über Wildpret.

Man nehme 2 Zwiebeln und 2 Aepfel, schäle sie, röste ein Stücklein schwarzes Brod, und thue es zusammen in einen Tiegel, gieße halb Wein halb Fleischbrühe daran, lasse es kochen, treibe es durch einen Durchschlag, und thue Cordemomen, Muscatennuß, etwas Zucker, auch wohl gewaschene kleine Rosinen, den Saft von einer Zitrone, auch etwas Zitronenbizelein daran, und lasse sie wohl kochen.

131. Eine Zitronensauce über Kalbs- oder andere Braten.

Man röste etliche Stücke Semmeln in Schmalz, thue sie in einen Tiegel, gieße etwas Wein und

Fleischbrühe daran, auch Muscatenblumen, Cordemomen, das Gelbe von einer Zitrone mit einem Stücklein Zucker abgerieben, auch den Saft hineingedruckt, und lasse sie kochen.

132. Eine Austernsauce.

Man röste einen guten Löffelvoll Mehl in Butter mit einer Zwiebel schön gelb, gieße etwas Fleisch- oder Bratenbrühe daran, auch die ausgemachten Austern darunter, den Saft von einer Zitrone, etwas gestoßene Nelken; auch etwas Pfeffer, und lasse solches kochen.

NB. Ist sie nicht sauer genug, so kann man auch einen Löffelvoll Weinessig daran gießen.

133. Eine Zwiebelsauce.

Man schneide ein gut Theil Zwiebeln in der Runde, mache etwas Schmalz heiß, röste dieselben schön gelb, — es darf aber keine schwarz brennen — dann gieße man Fleischbrühe und etwas Essig daran, auch ein wenig Gewürz, solches läßt man kochen bis die Zwiebeln ganz verkocht sind, dann treibt man sie durch einen Durchschlag, so ist sie fertig, und ist sehr gut.

134. Eine Polnische Sauce.

Man röstet eine gute Handvoll geriebenes schwarzes Brod in Schmalz schön hart, gießt dann etwas Fleischbrühe und Essig daran, läßt es kochen, bis es ein wenig dick wird; dann gießt man einen Raumlöffelvoll sauren Raum daran, auch ein

Stücken Zucker, klein geschnittene Zitronen, gestoßene Nelken, Cordemomen, und 2 Eßlöffelvoll Kapern, solches alles läßt man kochen, so ist sie fertig.

135. Eine Wachholdersauce.

Man legt ein Stück Brod in einen Tiegel, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Wenn es zusammen gekocht, so thut man gestoßene Wachholdern daran, treibt die Sauce durch einen Durchschlag und wieder in den Tiegel, gießt etwas Essig und Wein hinein, auch Cordemomen, Muscatenblumen, ein Stücklein Zucker, und etwas Nelken; der Essig muß aber etwas vorschmecken. Man kann diese Sauce über allerlei Gebratenes anrichten.

136. Sardellen Sauce.

Man wäscht und hackt die Sardellen, röstet etwas geriebenes Semmelmehl in Butter nebst den gehackten Sardellen, gießt dann Fleischbrühe daran, drückt den Saft von einer Zitrone hinein, und etwas Gewürz. Wenn man sie anrichtet, treibt man sie durch einen Durchschlag.

137. Eine weiße Buttersauce.

Man röstet etwas schönes Mehl in Butter, doch daß es nicht gelb wird, gießt gute Fleischbrühe daran und Muscatennuß; läßt solches kochen und treibt es dann durch einen Durchschlag. Will man

sie gelb haben, so nimmt man das Gelbe von etlichen Eyern und zwirnt die Sauce damit an.

138. Eine Weinsauce.

Man nimmt einen Löffelvoll Mehl, rührt solches mit etwas süssem Rahm, und dem Gelben von etlichen Eyern damit ab, nimmt etwas Wein, Zimmt, Zucker und Zitronenschale, und läßt solches, unter beständigem Rühren, kochen.

139. Eine Weichselsauce.

Man nimmt gedörrte Weichseln, so viel man vonnöthen hat, stößt sie sammt den Kernen im Mörser, und setzt sie mit etwas Wasser, einem Stück Semmel, nebst einem Stück Zucker zum Feuer, und läßt sie gut kochen; dann reibt man sie mit Wein durch einen Durchschlag, thut Zitronen und Nelken daran, und läßt sie damit kochen, sie darf aber nicht zu dünn seyn. Man macht sie auch von frischen Weichseln und Kirschen, aber die Kerne muß man herausnehmen, und allein stoßen. Man kann sie über Puddings und allerlei süße Mehlspeisen anrichten.

140. Eine Hieftensauce.

Die Hieftensauce wird wie die Weichselsauce gemacht; man muß aber die Sachen zuvor in Wasser kochen lassen, und mit Wein durch einen Durch-

schlag treiben, weil diese Früchte, wenn man sie gleich mit Wein zusetzen würde, gar viel Zucker erfordern.

141. Eine grüne Sauce.

Man wäscht und hackt eine Handvoll Sauerampfer, und schweißt ihn in Butter, aber nicht zu lange, daß er grün bleibt; dann gießt man gute Fleischbrühe daran und läßt sie kochen, und treibt sie durch einen Durchschlag wieder in den Tiegel; sodann hackt man eine Handvoll Pistazien, von denen zuvor in Wasser die Haut abgebrüht ist, thut sie, nebst Cordemomen, Muscatennuß, und den Saft einer Zitronen darunter, schneidet Oliven, nimmt die Kerne heraus, und mengt sie gleichfalls hinein, und läßt dann alles ein wenig, aber nicht lange, kochen. Diese Sauce kann man zu Wildpret und allerlei braun Gebackenem geben.

142. Eine Sauce von Rosinen und Mandeln.

Man röstet etwas Mehl in Schmalz; wenn es gelb werden will, röstet man damit eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, gießt gute Fleischbrühe, etwas Essig und Wein daran, auch Zimmet, Nelken, Cordemomen, Zitronen und Zucker, solche läßt man, mit einer Handvoll großen und kleinen Rosinen, auch etwas abgeschälten und länglich geschnittenen Mandeln, untereinander kochen. Man kann diese Sauce über Ochsenzungen oder anderes Fleisch geben.

Saucen über allerlei wildes und zahmes Geflügel, so gedämpft oder gebraten ist.

143. Von Johannisbeeren.

Man thue abgepflückte Johannisbeeren in einen Tiegel, gieße Wein daran, ein Stück Zucker, Zimmet, Zitronenschalen, und ein Stück Semmel, lasse es kochen, und treibe es dann durch einen Durchschlag über das gedämpfte oder gebratene Geflügel, lege auf den Rand Sträuschen von schönen frischen Johannisbeeren, und streue etwas Zucker darauf.

144. Von Meerrettig.

Wenn der Meerrettig sehr scharf ist, so darf man nur die Fleischbrühe recht fett nehmen und mit einem guten Theil Mehl vermischen.

145. Hühner mit Mandeln und Meerrettig.

Wenn die Hühner gehörig gekocht sind, so nehme man sie heraus, thue in den Tiegel zu der Hühnerbrühe geriebenen Meerrettig, etwas geriebene Mandeln, Brod, und gestoßene Muscaten mit einem Stückchen Butter, lege die Hühner wieder dazu, und lasse es aufkochen. Man muß es aber nicht lange kochen lassen, sonst verliert der Meerrettig seinen Geschmack.

Digitized by Google

Fünfter Abschnitt.

Von allerlei Gemüsen, wie dieselben auf verschiedene Arten zugerichtet werden.

Rüben, Zuckererbsen, Bohnen, Weiskraut ꝛc. muß alles, wenn es rein gewaschen, im Tiegel oder Castrole, in heissem Schmalz oder Butter, gedämpft werden.

146. Bohnen.

Nicht zu alte Bohnen werden länglich geschnitten und in heissem Schmalz gedämpft; man salzt sie gleich; auch eine Zwiebel läßt man eine Weile mit dämpfen, dann nimmt man sie wieder heraus, weil sie die Grüßung von den Bohnen, oder den herben Geschmack, an sich zieht. Man gießt darauf etwas Fleischbrühe daran, und wenn sie beinahe fertig sind, hackt man Peterſilienkraut, auch etwas geriebenes Semmelmehl und Muscatennuß daran. Die Sauce aber muß ganz kurz seyn.

147. Zuckererbsen.

Werden ebenfalls so zugerichtet, auch gelbe Rüben; weiße Rüben aber kann man mit jungen Tauben, oder mit einer Ente, auch Feldhühnern dämpfen: will man sie braun haben, so läßt man in heissem Schmalz etwas Zucker braun werden, gießt ihn darauf, und schüttelt sie herum, auch etwas Fleischbrühe und Mehl mit angestäubt.

148. Blumenkohl.

Der Blumenkohl darf im Putzen nicht zu klein geschnitten werden; denn wenn er im Brühen etwas zu weich wird, so fallen die Blumen auseinander. Man macht eine weiße Sauce mit Butter, schönem Mehl und etwas Fleischbrühe, thut Muscatennuß darein, und läßt ihn aufkochen.

149. Artischocken.

Die Artischocken werden in einem großen Hafen sehr weich gekocht, und die Spitzen von den Blättern abgeschnitten; dann, wenn sie weich sind, so nimmt man den Pelz davon heraus, macht eine gute dickliche Buttersauce mit Muscatenblumen oder Nuß, bringt sie auf eine Schüssel und gießt so viel Sauce in jede Schotte, als sie erlaubt, und läßt sie dann auf Kohlen etwas anziehen.

150. Gefüllte Kohlrüben.

Man nimmt mittelmäßige Kohlrüben, schält sie in der Runde ab, läßt aber oben etwas grüne

Blätter daran, brühet ſie weich, und wenn ſie verkühlt ſind, ſchneidet man die Deckel ab, höhlet ſie aus, ſalzet ſie und macht eine Fülle von dem ausgehölten, mit etwas Braten oder Schweinfleiſch, auch geröſtetem Semmelmehl und etwas Gewürz, füllt ſie mit einem Löffel an, und wenn ſie voll ſind, thut man den Deckel wieder darauf, dämpft ſie in einer dünnen Butterſauce gar fertig, und wenn man ſie anrichten will, gießt man die Sauce darüber. Zur Garnirung auf den Rand kann man länglicht, kleine Finger dicke Semmeln ſchneiden, mit ein wenig Milch angefeuchtet und etwas geſalzen, dann etliche Eyer abgeſchlagen, die Semmeln darunter gethan, und mit den Eyern in heißem Schmalz gebacken, und ſo werden ſie wie ein Kränzchen ſubtil auf den Rand gelegt.

151. Gefülltes weißes Kraut.

Man nimmt einen Kopf weißes Kraut, ſticht den Torſchen aus, macht die Blätter inwendig heraus, ſo daß die Blätter nicht voneinander fallen, dann hackt man das ausgenommene, und noch etwas dazu, mit einer Zwiebel, klein, dämpft es in einem Tiegel oder Caſtrol, und wenn es beinahe weich iſt, thut man es in eine Schüſſel, etwas Fleiſch oder Braten darunter, noch etwas geriebenes Semmelmehl, Muscatennuß, auch etwas Salz, bringt ſolches dann in den ausgeblätterten Krautskopf, legt ein Blatt darauf, bindet es gut mit Schnüren, und dämpft es in einer Bratpfanne oder Tiegel mit einem Deckel, in heiſſem Schmalz,

es muß aber nachgesehen werden, daß er nicht anbrennt. Man kann auch Krebsbutter, oder geröstetes Semmelmehl darauf thun. Sollte die Sauce mangeln, so gieße man etwas Fleischsuppe daran.

152. Gelbe Rüben, wie man sie in Ostfriesland bereitet.

Man schabt gelbe Rüben so viel man nöthig hat, kocht sie ganz in einem Hafen mit Wasser und etwas Salz, und wenn sie weich sind, so nimmt man sie heraus, läßt sie ein wenig verkühlen, so daß man sie in der Runde schneiden kann. Nun macht man von Butter und weissem Mehl, etwas Fleischsuppe und Essig, auch Muscatennuß und fein gehacktem Peterstlienkraut eine Sauce, und legt die ungefähr klein Finger dick geschnittenen Rüben hinein, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen. Wenn man sie anrichten will, seihet man das Gelbe von 2 Eyern mit etwas kalter Fleischbrühe oder Wasser ab, und gießt es in die Rüben. Die Plätzchen müssen schön ganz bleiben.

153. Weißkraut gedämpft.

Man schneidet die Köpfe, wenn sie nicht zu groß sind, in 4 Stücke, nämlich so viel man nöthig hat, wäscht sie sauber, legt sie in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf, deckt es zu und läßt es eine Weile stehen; hernach thut man Schmalz

in einen Tiegel, und wenn es heiß ist, drückt man das Kraut rein aus und legt es hinein, nebst einer ganzen Zwiebel, salzet es, und läßt es mit etwas Fleischsuppe dämpfen, giebt etwas Muscatennuß daran, und wenn es beinahe weich ist, streut man etwas Semmelmehl darauf, damit die Sauce nicht zu dünn wird.

154. Würsching Küchlein.

Man nimmt schöne Würsching, (Savoyer- oder Herzleins-Kohl) putzet das Grüne ab, schneidet die Ribben heraus, wäscht ihn sauber, und bringt ihn in einen Hafen mit Wasser, auch etwas Salz und Fett dazu, läßt ihn kochen bis er weich ist, und dann in einem Durchschlag wohl abtropfen; wenn er etwas verkühlt, so drückt man das Wasser sauber davon ab, schneidet ihn auf einem Brett etlichemal mit dem Messer durch, legt ihn dann in eine Schüssel, und thut etwas geriebenes Brod und ein gut Theil Muscatennuß daran, rührt 2 oder 3 Eyer, je nachdem man viel oder wenig vonnöthen hat, mit durcheinander, macht mit der Hand runde Küchlein, drückt sie etwas breit, bestreut den Deckel mit etwas Mehl, wo man sie darauf legt, auch die Küchlein bestreut man mit etwas Mehl, dann thut man Schmalz in eine Bratpfanne, und läßt sie langsam backen, und wenn die untere Seite gelb ist, so wendet man sie um. Sind sie gebacken, so legt man sie in eine flache Schüssel, macht eine weiße Buttersauce darüber, und läßt es auf Kohlen ein wenig aufkochen, das Gelbe von 2 Eyern

wird mit der Sauce, nebst einem guten Theil Muscatennuß abgerührt und darüber gegossen.

155. Spargel.

Wenn der Spargel gekocht ist, legt man ihn in der Schüssel rund herum, und macht eine weiße oder gelbe Buttersauce darüber. Man kann auch gebackene junge Hühner oder Tauben hineinschneiden und darauf legen.

156. Spargel mit Teig umwunden und gebacken.

Man nimmt hiezu den größten Spargel, putzt ihn und schneidet das Grüne bis auf das Weiße ab, und kocht ihn in Wasser und Salz ziemlich weich: dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein Sieb, daß es rein abläuft. Nun macht man einen Teig von Mehl, Milch, einigen Eyern, ein wenig Zucker, gestoßenen Muscatenblumen und einem Stückchen Butter, taucht den Spargel hinein, und bäckt ihn in geschmolzener Butter. Wenn er gelblich geworden ist, nimmt man ihn heraus, und bestreut ihn mit etwas Zucker und Zimmet.

157. Scorzaner: oder Schwarzwurzeln.

Wenn man sie geschabt hat, so muß man sie in laues Wasser mit etwas Essig und Mehl legen, damit sie weis bleiben; wenn sie weich gekocht sind, läßt man sie in einer weißen Buttersauce aufkochen und reibt Muscatennuß daran.

158. Sauerkraut mit Wein.

Wenn etwa das Kraut von der Tonne zu sauer ist, so wäscht man es ein wenig, und setzt es mit guter Fleischsuppe zu; wenn es weich ist, gießt man die Brühe ab, thut Butter in einen Tiegel, das Kraut dazu hinein, und läßt es in Wein durchdämpfen. Man kann auch von einem Karpfen den Roggen, wenn er etwas gesotten, darunter thun.

159. Portulack zu kochen.

Man zupfet die Blätter ab, denn er hat rothe dicke Stiele, kocht ihn in Wasser; er ist aber gleich weich. Wenn er weich ist, läßt man ihn in einem Durchschlag wohl ablaufen, und dann in einer Buttersauce aufkochen.

160. Cartong.

Ist es ein sehr gutes Gemüs; er hat weiße dicke Stengel und ist stachlicht. Die Haut wird herunter gezogen und in Stücklein geschnitten, in Wasser weich gesotten, und in einer Buttersauce aufgekocht.

Sechster Abschnitt.

Von allerlei Auflagen auf Gemüse.

161. Französische Raviolen.

Man nimmt Schweins- oder anderes Fleisch, kocht es ein wenig, hackt es dann klein, dämpft es in Butter, und thut etwas Wein, den Saft von einer Zitrone, auch etwas Schalen, Cordemomen und Muscatenblumen daran; wenn es weich ist, läßt man es verkühlen und macht folgenden Teig: Man nimmt 2 Händevoll feines Mehl, 2 Eyer, 3 Eßlöffelvoll sauren Ram und etwas Salz, macht solches zu einem Teig, dreht ihn mit dem Nudelholz aus, doch nicht zu dünn, legt dann von dem Gebäck einen guten Eßlöffelvoll auf den Teig und bedeckt dasselbe damit, schneidet auf der Seite den Teig ab und dreht ihn mit den Fingern fest zu, daß keine Fülle herausdringen kann; und so fährt man fort, bis er gahr ist; dann bäckt man sie aus heissem Schmalz schön gelb, sie nehmen aber kein Fett an. Man kann sie auf alle Gemüse legen; sie sind sehr gut.

162. Ravelete.

Diese werden von kaltem Braten oder sonstigen Fleischspeisen gemacht; man hackt es fein, legt es in eine Schüssel, gießt etwas Wein und Fleischbrühe daran, etliche Eyer, auch von allerlei Gewürz, klein geschnittene Zitronen, etwas geröstetes Semmelmehl, und etwas Salz. Dann macht man mit der Hand runde Küchlein, drückt sie etwas breit, in der Größe wie eine Obertasse, bestreut sie mit ein wenig Mehl und bäckt sie in der Bratpfanne mit etwas Schmalz. Wenn sie schön gelb sind, so nimmt man sie heraus; sie dürfen aber nicht zu lange backen, damit sie nicht trocken werden.

163. Bratwürstlein.

Man nimmt Semmeln, so viel man vonnöthen hat, schneidet und weichet sie in guter Milch ein, drückt sie dann wieder wohl aus, legt sie in eine Schüssel und thut weich gekochte und fein gehackte Morcheln darunter, auch von allerlei gutem Gewürz, etwas Salz und einige Eyer. Dann macht man Fingerlange Würstlein, (sie müssen aber so dick seyn wie die Bratwürste) und taucht sie in zerklopfte Eyer ein, bestreut sie mit geriebenen Semmeln, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

164. Gebackene junge Hühner.

Wenn die Hühner sauber gebrüht sind, so schneidet man sie in vier Theile, salzet sie gut, taucht sie in feines Mehl ein, und bäckt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

165. Gebackene Tauben.

Die Tauben müssen vorher etwas gekocht werden, sonst werden sie nicht schön: wenn sie verkühlt sind, so salzet man sie noch ein wenig, taucht sie in zerklopfte Eyer ein, bestreut sie mit Semmelmehl, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

166. Hirnschnitten.

Man kocht das Hirn ein wenig, und wenn es etwas kalt ist, so hackt man es, röstet etwas geriebenes Semmelmehl in Butter, ein Paar Eyer und etwas Gewürz daran, streicht die Masse auf Semmelscheiben, taucht sie in zerklopfte Eyer, bestreut sie mit zerriebenen Semmeln, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

167. Gebackenes von Semmeln.

Man schneidet von einer Semmel Finger lange dicke Stücklein, besprengt sie mit guter Milch, schlägt dann etliche Eyer ab und gießt sie darüber, auch etwas gutes Gewürz, bäckt solches in heissem Schmalz, und nimmt es mit einem feinen Löffel heraus. Man kann es wie Kränzlein auf Gemüse legen.

168. Carbonade.

Die Carbonaden von Kalbs- Schöpsen- oder Schweinfleisch werden mit dem Messer recht ge-

klopft, sauber gewaschen, und die Beine weggehauen, es darf nur die einzige Ribbe seyn, und vom Bein wird die Haut abgelöst und das Fleisch alle zusammen geschoben, daß es wie ein Thaler groß wird, dieses wird gut gesalzen, in zerlassene Butter eingetaucht, mit geriebenen Semmeln bestreut, und auf dem Rost mit Butter und Zitronensaft gebraten.

169. Französische Carbonade.

Man schneidet von dem übriggebliebenen Kalbs- oder Hammelbraten Hand breit und lang dünne Stücklein, klopfet sie etwas, taucht sie in zerlassenem Butter ein, bestreut sie mit gutem Gewürz, gehackten Petersilie und geriebener Semmel, wickelt sie zusammen wie eine Rolle, steckt sie mit einem Spännlein zusammen und bratet sie in einem mit Butter bestrichenen Papier und mit Zitronensaft auf dem Rost. Es ist eine sehr gute Auflage auf Gemüse.

Servelatewürste, Braunschweigerwürste, Bratwürste, geräucherte Zungen und Pommerische Gänse kann man auch zur Auflage auf Gemüse geben.

Siebenter Abschnitt.

Allerlei Mehl- und Eyerspeisen.

170. Abgerührte Klößlein.

Man nimmt ¼ Pfund Schmalz, rührt es ½ Stunde, dann schlägt man 6 Eyer, eines nach dem andern hinein, dann 5 Eßlöffelvoll Milch, etwas Salz, Muscatennuß und ½ Maas Gries: solches durch einander gerührt, einen Eßlöffel in heiße Fleischbrühe eingetaucht, und die Klöße eingelegt und ½ Stunde kochen lassen. Sie werden sehr schön.

171. Hirs-Klöße.

Eine Maas Hirs wird mit siedendem Wasser wohl abgebrüht, dann in der Milch ganz dick kochen lassen, heraus gethan und etwas verkühlen lassen: nun rührt man ¼ Pfund Schmalz oder Butter ab, schlägt 6 Eyer, eines nach dem andern, daran, schneidet unter den Hirs ein gut Theil Semmeln würfelicht, röstet sie in Schmalz, und mengt sodann alles untereinander, der Teig muß aber recht dick seyn, und dann in das kochende Wasser eingelegt.

172. Speck-Klöße.

Man schneidet einen guten Theil Speck, auch einen guten Theil Schinken würfelich und röstet es, dann einen guten Theil würfelich geschnittene Semmeln: wenn solches alles geröstet, so macht man einen Teig, wie zu den Mehlklößen, thut den Speck nebst den Semmeln darunter und legt es in kochendes Wasser.

173. Braunschweiger-Klöße.

Man schneidet einen guten Theil Semmeln, weicht sie in ganzer Milch ein; die Hälfte wird würfelich geschnitten und in Schmalz geröstet, die Milch von den eingeweichten Semmeln ablaufen lassen, einige Eyer daran geschlagen, auch Salz und Muscatennuß, solches unter anderhalb Maas Mehl gethan, miteinander vermischt, und in das kochende Wasser eingelegt.

174. Fleisch-Klöße.

Man nimmt ohngefähr 2 Pfund Rindfleisch, hackt es mit etwas Speck oder Mark klein, röstet einen guten Theil geriebene Semmeln in Schmalz, dann etliche Eyer, auch etwas Salz und Muscatennuß, mengt solches wohl untereinander, legt es in siedendes Wasser, und läßt es anderhalb Stund kochen.

175. Lungen-Klöße.

Man kocht eine Kälberlunge in Wasser weich, hackt sie ganz klein und thut darunter einige Eyer,

Butter, Milch, gestoßene Muscatenblumen, große und kleine Rosinen, und so viel geriebene Semmeln, auch etwas Mehl, daß ein gehöriger Teig wird. Davon macht man runde Klöße, bratet sie in Butter, und macht eine Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, und zerschnittener Zitronenschale. Wenn die Klöße angerichtet sind, so gießt man die Brühe darüber.

176. Käs-Klößlein.

Man reibe Parmesan Käs und alte Semmeln, rühre darunter einige Eyer, gestoßene Muscatenblumen und Butter, und mache darauf Klöße. Dann nehme man etwas geriebenen Käs und Butter, thue es in Fleischbrühe, lasse dieses wohl aufkochen, lege die Klöße hinein, und gebe sie mit der Brühe auf.

177. Rosinen-Klöße.

Man nimmt kleine Rosinen, wäscht und trocknet sie rein ab, hackt sie mit abgezogenen Mandeln ganz klein, und besprengt es mit Wein. Man röstet dann in Würfeln geschnittene Semmeln in Butter braun, thut sie in eine Schüssel, rührt dies Zerhackte mit einigen Eyern, Mehl, gestoßenen Muscatenblumen, und etwas geschnittener Zitrone wohl untereinander, macht Klöße davon, und bratet sie in Butter. Man macht ein Brühe von etwas Wein, Zucker, Zimmet, und einigen Eyern, und richtet sie über die Klöße an.

178. Kraut- oder Kohlklöße.

Man nimmt von dem guten weißen Kohl, der nicht zu viel Strünke hat, die besten Blätter, hackt sie recht klein, besprengt sie mit Salz, und läßt sie so eine Weile durchziehen und drückt dann die Brühe ab. Hierauf nimmt man geriebene Semmeln, zerlassene Butter, einige Eyer, Milch, gestoßene Muscatenblumen, uud rührt es wohl untereinander, macht Klöße daraus, wälzt sie in Mehl herum, setzt Fleischbrühe auf, und legt, wenn sie kocht, die Klöße hinein. Die Brühe kann man mit einem Ey abquirlen, oder etwas geschnittene Zwiebeln und Petersilie daran thun.

179. Klöße von Birnen.

Man schält gute Birnen, hackt sie ganz klein, nimmt dazu auch klein geschnittene Mandeln, in Butter geröstete Semmeln, einige Eyer, und etwas Zucker, auch kleine Rosinen und etwas Mehl, und rührt alles wohl untereinander: davon macht man kleine Klöße und bratet sie in Butter, oder kocht sie in Wasser. Eine Brühe dazu, macht man von Wein, Zucker, Zitronenscheiben und einigen Eyern, und richtet sie über die Klöße an.

180. Schwimmende Butter-Klöße.

Man rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 2 Eyerdottern ganz zu Schaum, thue hiezu so viel geriebene Semmeln, als nöthig ist, und gestoßene Muscatenblumen, forme hievon runde Klößchen, wälze sie

in Semmelkrumen herum, und koche sie mit Fleischbrühe.

181. Klöße von Blumenkohl.

Man nimmt bloß das Krause vom Blumenkohl und kocht es in Wasser weich, dann hackt man es ganz fein, thut dazu etwas Butter, gestoßene Muscatenblumen, geriebene und in Butter geröstete Semmeln, und einige Eyer, rührt alles wohl untereinander, macht Klöße daraus, und kocht sie in Fleischbrühe. Man macht nun eine Sauce von Fleischbrühe, etwas Butter, gestoßenen Muscatenblumen und einigen Eyerdottern, und richtet sie über die Klöße an.

182. Klöße von Reis.

Der Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht, und mit Fleischbrühe halb weich gekocht; dann bratet man geriebene Semmeln in Butter braun, rührt es mit einigen Eyern und gestoßenen Muscatenblumen wohl untereinander, macht daraus Klöschen und kocht sie in Fleischbrühe.

183. Gebackene Nudel.

Man macht einen Nudelteig, dreht ihn schön aus, schneidet ihn Fingerlang, und läßt ihn in Wasser ein wenig kochen, salzt ihn auch etwas; hierauf wird er in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser sauber davon kommt, alsdann ein Schart mit Butter geschmiert, ein Theil klarer Zucker und Zimmet mit 6—8 Eyern und etwas feinem Mehl

in ½ Maas süssen dicken Ram angerührt und ganz subtil untereinander gemacht, und in den Schart im Oefelein gebacken, Zucker, und Zimmet darauf gestreut und mit dem Schart aufgetragen.

184. Maultaschen.

Man macht ebenfalls einen Nudelteig; wenn er ausgedreht ist, so röstet man Gries mit einer Handvoll Petersilie, auch so viel Schnittlauch und Gundelrüben mit dem Gries in heissem Schmalz; wenn es geröstet ist, so salzet man es ein wenig, theilt es auf Plätze ein, legt es eine Hand breit zusammen, schneidet viereckigte Stückchen, drücket sie oben gut zusammen, kocht sie in der Fleischbrühe oder in Wasser, und röstet geriebene Semmeln oder braune Butter darüber.

185. Krebsstrudel.

Man nimmt feines Mehl, rührt dasselbige mit Milch und etlichen Eyern an, macht einen dünnen Teig, und bäckt Omeletten, so groß als ein zinnerner Teller, sie müssen aber schön dünn gebacken seyn. Hernach siedet man Krebse, bricht sie aus, stößt sie mit einem Stück Butter in Mörser, und röstet sie, bis der Butter schäumt; dann gießt man Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Die Krebsschwänze, nebst ein Paar mitgekochten Kälberbriesen, werden fein gehackt, Muscatenblumen und anderes gutes Gewürz, auch von der vorbenannten Krebsbutter ein wenig darunter gethan: solche Masse wird auf die Omeletten gestrichen, zusam-

men gerollt, der vorbenannte Krebs-Bouillon durch den Durchschlag getrieben, und die Strudel darinn auf Kohlen in einem Tiegel aufkochen lassen.

186. Ramstrudel.

Es werden eben solche Omeletten gebacken, wie vorhin bemeldet: zu der Fülle nimmt man einen guten Theil geriebene Semmeln, oder geriebenes mürbes Brod, eine Handvoll kleine sauber gewaschene Rosinen, eben so viel Mandeln, auch Zucker und Zimmet, rührt solches mit guten süssen Ram an, es muß aber wie ein dicker Brey seyn, legt auf jede Omelette 2 Löffelvoll von der Masse, solche zusammen gerollt, und im Zinn mit Ram, Zucker und Zimmet auf Kohlen aufkochen lassen.

187. Ein Zinnbrey.

Man nimmt einen Eßlöffelvoll feines Mehl, solches mit etwas süssen Ram (ohngefähr ½ Maas) dann 6 Eyer, das Gelbe von einer Zitrone mit Zucker abgerieben, solches alles fein abgeschlagen, dann das Zinn mit Butter bestrichen, die Masse hinein gethan, oben Kohlen aufgeleget, und dasselbe aufziehen lassen. Wenn es den Deckel aufhebt, so ist es fertig, dann Zucker und Zimmet darauf gerieben und auf die Tafel gegeben.

188. Ein Aufgezogenes von Reis.

Man nimmt zu einer großen Maas Milch ½ Pfund etwas im Mörser gestoßenen Reis, kocht solchen, wenn er zuvor mit siedendem Wasser einige

mal gewaschen ist, in der Milch weich; wenn er gekocht, so gießt man ihn auf ein Geschirr, daß er ein wenig verkühlt, rührt dann ¼ Pfund Butter schön ab, schlägt 6 Eyer, eins nach dem andern, hinein, 6 Loth gestoßene Mandeln, das Gelbe von einer halben Zitrone mit 4 Loth Zucker abgerieben, dann von dem gekochten Reis einen Löffelvoll nach dem andern hinein gethan, einen Ringform mit Butter geschmiert, die Massen hinein gethan, mit Zucker und Zimmet bestreut, und in dem Oefelein gebacken. Wenn man es aufträgt, so wird eine Serviette um die Form gethan.

Aufgezogenes von Gries und Mehl, wird auf die nämliche Art gemacht.

Baierische Krapfen.

Man rühre 8 Loth Butter recht gut ab, schlage 3 Eyer, eins nach dem andern, hinein, dann 4 Dottern, jedes gut zerrührt und ein Maas Mehl, nebst ein wenig süssen Ram darunter, 2 Löffelvoll Häfen und das nöthige Salz, decke solches zu, und lasse es an einem warmen Ort aufgehen, streue ein wenig Mehl auf ein Nudelbrett, drehe den Teig Fingerdick aus, steche mit einem Trinkglas runde Fleckchen aus, fülle Johannisbeeren, Weichseln oder Aepfel darauf, bestreiche den Rand mit Eyern, decke ein Blättchen darauf, und lasse ihn noch ein wenig gehen; dann backe ihn in heissem Schmalz und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

*

190. Haasenöhrlein.

Man nimmt schönes Mehl, salzt es, gießt etwas sauren Ram und etliche Eyer daran, macht einen nicht zu festen Teig davon, drehet ihn Messerrücken dick aus, rädelt viereckige Stücklein, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

191. Wiener Kalatschen.

Man rühre ½ Pfund Butter mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern ab, thue 2 Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, von einer halben Zitrone die Schale klein geschnitten, auch ein wenig Zimmet daran, arbeite den Teig auf einem Nudelbrett wohl ab, mache ein Laiblein daraus, und setze ihn zugedeckt in den Keller, daß er kalt wird. Dann lege einen Bogen Papier auf ein Blech, drehe den Teig Fingerdick aus, steche mit einem Trinkglas runde Plätzchen aus, lege sie auf das Papier, bestreiche die Kalatschen mit Eyerdottern, bestreue sie mit gehackten Mandeln und Weinbeeren, und backe sie in der Röhre.

192. Ganze gebackene Aepfel.

Man schält gute Borsdorferäpfel, schneidet oben ein Plätzchen ab, und sticht den ganzen Putzen heraus, füllt sie dann mit fein gehackten Mandeln, geröfteten Semmeln, keinen Rosinen, Zucker und Zimmet, feuchtet sie mit ein wenig Wein an, und füllt die Aepfel damit ein, steckt sodann die Plätzchen darauf, und steckt sie mit einem recht

feinen Hölzchen an, klopft dann Eyer ab, kehret die Aepfel darinnen um, bestreut sie mit Semmelmehl, und bäckt sie in heissem Schmalz langsam aus, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn man will, kann man eine Wein-Sauce darüber machen. Ehe sie zu Tisch gebracht werden, zieht man die Hölzchen heraus und steckt länglich geschnittene Mandeln dafür hinein.

193. Bettelbrod.

Man rührt 8 Eyer und 4 Dottern in einem reinen Hafen $\frac{1}{4}$ Stunde ab, rührt fein gestoßene Mandeln, von einer halben Zitrone die Schale fein geschnitten, und eine kleine Tasse gestoßenen Chocolade darunter, schmiert ein Reifblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den Teig darein, und bäckt ihn langsam in der Röhre, läßt ihn dann auskühlen, schneidet dünne Schnizchen daraus, bestreicht sie mit einem Eis von Zucker und Eyerschaum, und läßt sie auf dem Blech in der Röhre trocknen.

194. Brandteig.

Man schütte 12 Loth Waitzenmehl in eine tiefe Schüssel, siede $\frac{1}{4}$ Maas süssen Ram und gieße ihn an das Mehl, rühre es durcheinander, brenne ein Hühnerey groß Schmalz darein, und rühre es nochmals gut ab, schlage 6 Eyer, die nicht zu kalt sind, eins nach dem andern daran, zerrühre sie wohl, salze sie ein wenig, und reibe eine Zitrone auf Zucker ab und mische ihn darunter. Wenn der Teig

zu dick wäre, so kann noch ein Ey genommen werden; man sorge aber dafür, daß derselbe nicht zu kalt wird, damit er schön läuft. Man gebraucht ihn zu verschiedenen Speisen, gebackenen Frösch en, Zwetschgen- Aepfel- Windküchlein.

195. Gebackene Zwetschgen.

Man siede die Zwetschgen so, daß man die Kerne heraus nehmen kann, und stecke dafür abgezogene Mandelkerne hinein, drücke die Löcher zu, und mache den vorhin bemeldeten Brandteig, thue die Zwetschgen darin umkehren, backe sie aus heissem Schmalz, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

196. Mandellaiblein.

Man rühre Butter wohl ab, schlage Eyerdottern darein, menge dazu gestoßene Mandeln, Zucker, klein geschnittene Zitronenschalen, schönes Mehl und etwas Häfen, mache einen Teig wie zu einem Kugelhopfen, formire kleine Laiblein daraus, lasse sie gehen, bestreiche sie mit Eyerweis, streue Zucker und Zimmet darauf, lege sie auf ein Blech, und backe sie in der Röhre schön gelb.

197. Kugelhopfen in Schmalz gebacken.

Wenn man einen übriggebliebenen Kugelhopfen hat, so schneide man Fingerdicke Stückchen herab, lege sie in eine flache Schüssel, schlage 3 Eyer mit einer Caffeeschale voll süssen Ram ab und einen Löffelvoll Zucker dazu, gieße solches über die

in der Schüssel befindlichen Stücke, daß sie ganz angesogen werden; sodann backe man sie schnell aus heissem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie auf. Man kann auch eine Wein- oder andre Sauce darüber machen.

198. Compot von Aepfeln.

Man schäle Borsdorfer Aepfel rein ab, zerschneide sie in 4 Theile und die Butzen heraus, lasse sie mit Zitronenschalen, Zucker und etwas Wein dünsten, daß sie weich wie Mus werden, vermische sie mit Johannis- oder Weinbeeren und thue es in eine Salatschale.

199. Compot von Apricosen oder Pfirschen.

Diese werden gemacht wie nachfolgende von Zwetschen, nur werden die Apricosen und Pfirschen nicht abgehäutet, wohl aber von den Kernen befreit.

200. Compot von frischen Zwetschgen.

Man ziehe von recht reifen Zwetschgen die Haut ab, löse die Kerne aus, hacke das Fleisch klein, bringe sie in ein Castrol mit etwas Wein, Zimmet, und auf einer Zitronenschale abgeriebenen Zucker, lasse alles zusammen gut dämpfen und thue es auf eine Schaale.

201. Compot von gedörrten Zwetschgen.

Man siede gedörrte gutgewaschene Zwetschgen weich, löse die Kerne heraus und hacke sie klein,

bringe sie in eine Schaale, und rühre fein gestoßene Nelken, Zimmet, Zitronen klein geschnitten, kleinen Rosinen, auch etwas Wein daran. Man kann allerlei Torten damit belegen.

202. Compot von Erd- und Hohlbeeren.

Man bringe die vorher gereinigten Beeren in ein Casirol, und thue dazu Wein, Zucker und Zimmet, lasse es zusammen weich sieden und dicklicht werden, und dann verkühlen. Von Hohlbeeren aber kann der Zimmet wegbleiben.

203. Compot von Kirschen.

Man dünste gereinigte Kirschen mit etwas Wein und auf Zitronenschalen abgeriebenem Zucker auf Kohlen, rühre dann Semmelmehl darein, lasse es gut verkochen und gieße es auf einen Salatier. Man kann es warm oder kalt geben.

204. Compot von Weichseln.

Man dünste gereinigte Weichseln mit so viel Wein, daß er über die Weichseln geht, gebe ganze Nelken, Zimmet und auf Zitronen abgeriebenen Zucker darunter, und lasse es auf Kohlfeuer zwei Stunden lang dünsten, gieße es dann auf eine Schaale und nehme Nelken und Zimmet heraus. Man kann es warm und kalt geben.

205. Ein Pudding.

Man nimmt ordinaire Semmeln, weicht sie in Milch ein, daß sich alle Milch in die Semmeln zieht,

und rührt, wenn die Semmeln genug geweicht sind, es ganz klein. Dann thut man etwas gewaschene große und kleine Rosinen, Zucker, in Würfel und länglich geschnittene Zitrone, ein klein wenig Zitronat, und so viel Eyer dazu, daß es, wenn es wohl untereinander gerührt ist, eine dicke Masse wird Man bestreicht alsdann eine Serviette mit Butter, thut das Gemengte hinein, nimmt die Serviette wohl zusammen, bindet sie mit Bindfaden fest zu, und kochet es wenigstens 1½ Stunde in Wasser. Dann nimmt man es heraus, thut es in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft, macht eine Brühe von halb Wein halb Wasser, Zitrone, Zucker und Zimmet, quirlt sie mit einigen Eyerdottern ab, uud richtet sie über den Klos an. Es ist wohl zu merken, daß das Wasser kochen muß, ehe die Serviette hinein gethan wird, sonst wird es klumprig; es muß auch ein großer Kessel seyn, worin man dergleichen kocht, damit das, was man hinein thut, schwimmen kann.

206. Pudding auf eine andere Art.

Man nehme 6 Loth Zucker, 4 Loth Butter, eben so viel Mehl, 6 Eyer und 1 Seidlein Milch, rühre dieses wohl untereinander, setze es in einem Castrol aufs Feuer, lasse es ziemlich dick werden und hernach abkühlen. Sollte es nicht dick genug seyn, wenn etwa das Mehl nicht gut wäre, so kann man noch etwas darunter rühren, und auch noch Zucker. Diese Masse wird, wie die vorige, in ein Tuch gebunden, und in Wasser und Salz hart ge

sotten. Man kann hierüber eine Kirsch-Sauce, oder auch eine mit Eyern abgequirlte Fleischbrühe machen. Dieser Pudding darf nicht so lange als der vorige kochen.

207. Einen Pudding zu backen.

Die Zubereitung geschieht wie die vorige, nur muß es mit Milch und Eyern dünner angerührt werden. Man thue dann dies Eingerührte in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, setze sie auf Sand in die Torten-Pfanne und lasse es backen. Will man keine Kohlen oben darauf machen, so geht es auch an, wenn man es umwendet, und so gahr bäckt.

208. Pudding von in Milch gekochtem Reis.

Der Reis wird mit kochendem Wasser einigemal abgebrüht, dann mit Milch aufgesetzt, und zu einer gehörigen Dicke als Brey gekocht. Nun läßt man ihn kalt werden, rühret dazu etwas Butter, einige Eyer, gestoßene Muscatenblumen, etwas gehacktes Rindermark, große und kleine Rosinen, geschnittene Mandeln, geschnittene Zitronenschale und etwas Zimmet, rühret dieses recht untereinander, bindet es in eine Serviette, wie bereits gesagt ist, und kocht ihn in Wasser gahr. Man kann diesen Pudding auch auf vorige Art backen. Ueber diesen Pudding macht man gemeiniglich eine Sauce von Milch, gestoßenen Muscatenblumen, einigen Eyern, Zucker, geschnittenen Mandeln und Zimmet.

209. Pudding von ungekochtem Hecht.

Der Hecht wird geschlachtet, abgeputzt, und das Fleisch von den Gräten losgemacht. Man hackt es dann recht klein; thut ein Stückchen Butter, einige Eyer, etwas Milch, gestoßene Muscatenblumen, große und kleine Rosinen, klein geschnittene Zitronenschale, und so viel geriebene Semmeln dazu, daß es die gehörige Dicke bekommt. Dann schlägt man es in eine Serviette und bereitet es auf die vorige Art. Zur Brühe nimmt man halb Wein und halb Wasser, röstet in Butter etwas Mehl braun, thut noch einige Eyerdottern, Zitrone und Zucker hinein, und läßt es auf dem Feuer zu einer sulzigen Brühe werden. Wenn der Pudding angerichtet ist, wird die Brühe darüber gegoßen.

210. Krebs-Pudding.

Man nimmt 2 Schock Krebse, siedet sie, legt die größten Scheeren und einige Schwänze auf die Seite, die übrigen hackt man nebst 2 Paar Briesen, rührt ¾ Pfund Butter mit 8 Eyern, eins nach dem andern hinein, für 8 Kreuzer geriebene Semmeln, etwas Salz, Muscatenblumen, und die gehackten Briese und Krebse darunter. Dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, thut die Masse hinein, bindet sie zu, und läßt sie in der Fleischbrühe sieden. Das Wasser zieht die Kraft heraus. Von den Schalen macht man eine gute Krebsbrühe. Wenn der Pudding gesotten ist, legt man ihn mit der Serviette in eine Schüssel, bindet ihn auf, und legt die zinnerne Schüssel darauf,

in welcher er angerichtet werden soll, stürzt ihn um und nimmt die Serviette ab, daß er schön ganz bleibt, gießt die Krebsbrühe darüber, die rothe Butter darauf, besteckt ihn mit den Krebsscheeren, und streuet die Eyer auf den Rand.

211. Mandel-Pudding.

Man nimmt für 12 Kreuzer Semmeln, schneidet die Rinde davon ab, weicht sie in guter Milch ein, rührt hernach ½ Pfund Butter fein ab, dann 12 Eyer, von 6 nur die Dottern, die übrigen aber ganz; wenn diese, eins nach dem andern, hinein geschlagen sind, so thut man ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund kleine Rosinen, ¼ Pfund Zucker und das von einer Zitrone abgeriebene Gelbe daran; ist dieses alles gerührt, so drückt man die eingeweichten Semmeln darunter, auch einen Kochlöffelvoll feines Mehl, bestreicht eine Serviette gut mit Butter, thut die Masse hinein, und bindet sie 2 Finger breit über den Teig zu. Es muß eine Stunde kochen, zum öftern aber herum gedreht werden. Das Wasser wird ein wenig gesalzen. Dieß ist vor allen der vorzüglichste Pudding. Die Sauce, die man darüber giebt, ist schon bemeldet.

212. Eyer hart zu kochen.

Man wäscht die Eyer erst ab, setzt sie in kochendem Wasser auf, und läßt sie so lange kochen, bis sie hart sind. Dann werden sie abgeschält, in längliche Stücken oder Viertel geschnitten, und in das Zugemüse gelegt, wozu sie sich passen.

213. Eyer weich zu kochen.

Die Eyer werden gewaſchen, alsdann in ſiedendes Waſſer gelegt und nach wenigen Minuten Eins herausgenommen. Wenn es nun geſchwind trocken wird, und man es für Hitze nicht wohl in der Hand leiden kann, ſo ſind ſie gut und müſſen hurtig herausgenommen werden.

214. Geknüpfte Eyer.

Man bäckt Omeletten von dünnen Teig, wie ſchon bemeldet, dieſe müſſen alle, wenn ſie gebacken ſind, auf einander gelegt werden, daß ſie ein wenig anziehen; hernach werden ſie zuſammen gerollt, und herum gebogen, und wie ein Knoten geknüpft; dann werden etliche Eyer abgeſchlagen mit Zucker und Zimmet, die Knöpfe darein eingetaucht und aus dem Schmalz gebacken; ſie nehmen aber kein Fett an. Wenn ſie alle gebacken ſind, ſo ſchneidet man ſie entzwei, nämlich nach der Länge, und legt ſie auf das Zinn, wo ſie ſollen angerichtet werden, giebt eine Sauce darüber von Johannisbeeren, Weichſeln, oder Hieften und Wein, wie ſchon angezeigt iſt, und läßt es mit Zucker und Zimmet auf den Kohlen aufkochen. Es ſieht ſehr ſchön und ſchmeckt auch gut.

215. Gerührte Eyer.

Quirle die Eyer in einem Topf wohl untereinander, brate in einem Topf etwas in Würfel geſchnittenen Speck, oder nimm auch Butter, gieß

die Eyer dazu, und rühre beständig um. Hierzu nimmt man eigentlich einen Löffel von Blech, damit man das angesezte Stückweis vom Boden des Tiegels losmachen kann, denn die Eyer sehen noch einmal so gut aus, wenn sie so gerührt und in großen Stücken aufgetragen werden.

216. Gerührte Eyer mit Spargel oder grünen Erbsen.

Man nimmt jungen Spargel, putzt ihn rein, kocht ihn mit Wasser weich, legt ihn dann in einen Durchschlag, daß das Wasser rein abläuft. Nun quirlt man so viel Eyer als man braucht, in einem Topf, thut den Spargel darunter, läßt Butter in einem etwas tiefen Tiegel heiß werden, thut die Eyer mit dem Spargel hinein, und rührt ihn so, wie die vorigen, beständig um. Die grünen Erbsen werden auch erst abgekocht, und dann unter die Eyer gerührt.

217. Gefüllte Eyer.

Man siede die Eyer ab, schäle sie ab und schneide sie in der Mitte von einander, nehme das Gelbe heraus, und lasse das Weiße liegen. Dann hacke man Petersilie, rühre sie unter die herausgenommenen Dottern, thue gestoßene Muscatenblumen und noch ein ungekochtes Ey dazu, rühre alles wohl untereinander, fülle damit die halben weißen Eyer, und lege sie so gefüllt in eine Schüssel. Nun neh-

me man gekochte geriebene Semmeln, etwas Gelbes von den gekochten Eyern, und gehackte Petersilie, Muscatenblumen, ein Stückchen Butter, lasse dieses zusammen aufkochen, gieße es über die gefüllten Eyer, und lasse es nur einmal aufstoßen.

218. Weiche Eyer mit einer Weinsauce.

Man läßt die Eyer, eins nach dem andern, in kochendes Wasser fallen. Sobald das Weiße zusammen gelaufen ist, muß man sie heraus nehmen und auf eine zinnerne Schüssel legen. Man nehme nun halb Wein halb Wasser, geriebene Semmeln, einige Eyerdottern, gestoßene Muscatenblumen, und ein Stückchen Butter, rühre alles wohl untereinander, lasse es kochen und thue es zu den Eyern; alsdann, wenn es zusammen wieder aufkocht, kann man es anrichten.

219. Gebackene Eyer.

Man schlage ein frisches Ey auf, streue ein wenig geriebene Semmeln, mit Salz vermengt, darüber, der Dotter muß aber ganz bleiben; thue in einen Tiegel Butter und lasse sie heiß werden, schütte das Ey hinein, laß es auf der einen Seite bräunlich backen, wende es mit einem breiten Löffel um, damit die andere Seite auch gelblich werde, nehme es dann heraus und lege es auf eine Schüssel. So verfahre mit allen Eyern, und wenn man damit fertig ist, so mache man eine saure, oder eine Wein-Sauce darüber.

220. Eyer mit Schincken zu backen.

Man bestreicht eine Schüssel mit etwas Butter, legt darauf ganz dünn in Scheiben geschnittenen Schinken, worauf man Aepfelschnitte legen kann: hierauf quirlt man in einem Topf Eyer, thut etwas Milch dazu und ein klein wenig Mehl, gießt es über den Schinken, bäckt es in Bratofen, und bestreut es dann mit Zucker.

221. Gefüllte Semmelscheiben mit Eyern.

Man schlage Eyer in einen Topf, quirle sie und verfahre damit wie bei den gerührten Eyern angezeigt worden ist, lasse sie aber nicht zu hart werden; streiche dann von diesem gerührten Ey auf die eine Seite der Semmelscheibe einen Finger dick, und schlage die 2 Semmelscheiben zusammen, daß das Ey inwendig kommt; unterdessen quirle man einige Eyer mit etwas Mehl und gestoßenen Muscatenblumen, ziehe die gefüllten Semmeln durch, und brate sie auf beiden Seiten in Butter braun Wenn sie angerichtet sind, so streue man Zucker daüber.

222. Eyerkuchen.

Man nehme 3 bis 4 Eyer, quirle sie in etwas Milch, Mehl und Salz wohl untereinander, und so dick als es nöthig ist, thue Butter in einen Tiegel oder Pfanne, lasse sie braten, und gieße das Gequirlte hinein, lasse es langsam backen, und wenn er schon unten anfängt zu backen, so muß man mit einem Messer durchstoßen, damit das Weiche oben sich auf den Grund setzt. Wenn er nun

auf der einen Seite gelbbraun geworden ist, so schütte man ihn heraus auf eine flache Schüssel, lege auf der Seite, die unten kommen soll, etwas Butter oder Schmalz, stürze ihn so wieder in die Pfanne, und lasse ihn so gahr backen. Wenn man ihn angerichtet hat, so kann man etwas Zucker darüber streuen.

223. Eyerkuchen mit Aepfelschnitten.

Man schäle die Aepfel, schneide von der einen Hälfte breite Scheiben, und von der andern ganz kleine Würfelchen; schlage einige Eyer, nehme etwas Mehl, gestoßene Muscatenblumen, gestoßenen Zimmet, etwas Zitronenschale mit Zucker abgerieben, kleine Rosinen, und etwas ganz klein geschnittene Mandeln, und rühre alles mit denen in Würfeln geschnittenen Aepfeln wohl untereinander. Dann setze man in einer Pfanne Butter auf, und gieße die Masse dazu; sobald man sie eingegoßen hat, so lege man die Aepfelschnitte, einen neben dem andern, hinein, drücke sie fest mit einem Messer auf den Boden, daß sie oben mit der Masse bedeckt werden. Nun backe man ihn auf der einen Seite, wie schon gesagt ist, und wende ihn dann um. Wenn man angerichtet hat, so streut man Zucker und Zimmet darüber.

224. Eine Speise mit Mehl und Aepfeln.

Man nimmt eine gute Sorte Aepfel, die nicht zu süß, auch nicht zu sauer sind, schält und schneidet sie in ganz kleine Würfelchen, setzt in einem

Bayerische Staatsbibliothek

Castrol Zucker und ein wenig Wein auf, thut die Aepfel dazu, und läßt sie gelblich werden. Nun schneide man etwas Zitronat, süsse abgezogene Mandeln, etwas gestoßenen Zucker und abgeriebene Zitrone, rühre dieses mit einigen Eyern und gutem Waitzenmehl recht untereinander, bestreiche eine Schüssel mit Butter, gieße die Masse hinein, bestreue sie oben noch mit etwas Zucker und Zimmet, und lasse sie backen.

225. Eine Speise von Eyern.

Man rühre einige Eyer, Milch, Mehl, gestoßene Muscatenblumen, und klein geschnittene Zitronen wohl untereinander, thue es in ein leinenes Säckchen, binde es zu, hänge es in kochendes Wasser, und lasse es so lange kochen, bis es hart geworden ist; dann nehme man es heraus, lasse es kalt werden, und schneide davon dünne schmale Streifchen. Unterdessen koche man einige Eyer hart, schäle sie ab, und schneide von dem Weißen dünne Stückchen, wie man sie von Speck schneidet, wenn man spicken will, bespicke mit diesem weißen Ey die dünnen Streifchen, und backe sie in Butter bräunlich. Inzwischen mache man auch eine Brühe von halb Wein halb Wasser, Zucker und Eyerdottern, und wenn man die gebratenen Schnitte angerichtet hat, so gießt man die Brühe darüber.

Achter Abschnitt.

Von Pasteten.

226. Einen guten Blätterteig zu machen.

Man nimmt zu 1 Maas feinem Mehl 1 Pfund Butter. Das Mehl wird in einer Schüssel etwas gesalzen, ein Weinglas voll Brandwein und auch so viel Wasser und 8 Eyer darein geschlagen, solches zu einen Teig gemacht, fein gewirkt und mit dem Nudelholz ausgedreht, dann die Butter in Scheiben geschnitten, und mit derselben die eine Hälfte des Teigs belegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, und so fort bis die Butter gahr ist, dann drei bis viermal übergeschlagen und an einen kalten Platz gelegt. Man kann ihn in 2 Stunden backen, auch über Nachts liegen lassen. Von diesem Teig werden Kränze oder Deckel auf eingemachte und gedämpfte Geflügel oder Wildpret gemacht. Weil die Pasteten, bei jetziger Kochart, nicht mehr geachtet werden, so thut man das Gedämpfte, welches die Pasteten vorstellen soll, in das Zinn anrichten, und vorher den Teig nach den Rand der Schüssel 3 Finger breit schneiden und 2 Streifen

auf einander legen, daß er recht hoch wird, dann mit dem Gelben vom Ey bestrichen und schön gelb backen.

227. Einen geriebenen oder süssen Butterteig zu machen.

Man nimmt zu 1 Maas feinem Mehl 1 Pfund Butter; solches thut man nebst 8 Loth gestoßenen Zucker und etwas Zimmet, auch ein wenig Salz, auf ein Brett, reibt es mit den Händen ab, bis sich die Butter verliert; dann macht man eine Höhlung, und gießt ein Glas Wein und ein Glas voll Wasser, das Gelbe von 3 Eyern und ein ganzes hinein, würket solches ganz subtil zu einem Teig, und dreht ihn klein Finger dick aus. Man kann ihn auch zu allerlei Torten nehmen.

228. Kleine Pastetlein.

Man hacket Kalbfleisch, oder die Reste von allerlei Braten klein, dämpfet es mit Butter, Zitronen und gutem Gewürz, auch etwas Essig und Wein; wenn es weich, und die Sauce ganz verdämpft ist, so läßt man es verkühlen, man kann auch Kapern darunter thun. Dann nimmt man von dem Blätterteig, und macht kleine Pastetlein mit einem Glas ausgestochen, die Füll darauf gethan, eine Rose von dem Teig geschnitten, mit einem Fingerhut in der Mitte ausgestochen, mit dem Weißen vom Ey neben der Füll ein wenig bestrichen, und die Rose darauf gethan, (das untere Theil von dem Pastetlein muß aber etwas größer seyn,) mit dem Gel-

ben von Ey dasselbe bestrichen, und in guter Hitze gebacken. Sie werden warm zur Tafel gegeben.

229. Auf eine andere Art.

Man hackt 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Ochsentalg zusammen klein, auch ein wenig Zitronenschalen, Muscatenblumen, Salz und Pfeffer dazu. Wenn solches untereinander gemischt ist, macht man einen Butterteig, in Form einer Pastete, thut etwas Fleisch darein, macht sie oben zu, bestreicht sie mit Eyern und bäckt sie in der Torten-Pfanne oder im Ofen.

230. Kalbfleisch-Pastete.

Man nehme brätiges Kalbfleisch, beitze es einen Tag mit Essig ein, siede es hernach in wenig Wasser ab, salze, spicke es und richte es in die Pastete, lege Speck an den Boden, würze und salze es wohl, thue unten gutes Schmalz und Zitronen hinein, gieße ein wenig Essig und Fleischbrühe darauf, mache einen Deckel von Teig darüber und backe es.

231. Pastete mit jungen Hühnern.

Wenn man die Form gemacht hat, so legt man die Hühner mit Muscatenblumen, Zitronen, ein wenig Wein, Ingber, Kapern und Rosinen hinein, macht einen Deckel, und wenn die Pastete fertig ist, so kann man folgende Brühe daran gießen: Von Wein, Eyerdottern, Muscatenblumen, Zucker, Butter, Zitronensaft, dieses alles zusammen abgerührt.

232. Hühner-Pastete sauer anzurichten.

Die Hühner werden eingelegt mit Pfeffer, Salz, Ingber, Nelken, Morcheln, Artischocken, Zitronen, Schwerdbohnen, Muscatenblumen und frischer Butter, und damit gahr gemacht: die Sauce bereitet man von Wein, 4 Eyerdottern und ein wenig Zucker.

233. Schaafs-Pastete.

Das Fleisch wird, gleich den Tauben, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken untereinander vermengt, bestreuet, und in die Form gelegt: wenn sie bald gahr gebraten, so wird heiß gemachter Wein durch einen Trichter hineingelassen.

234. Lammsfleisch-Pastete.

Das Fleisch wird in Wasser abgekühlt, Muscatenblumen, Kapern, Rosinen, Butter, Zitronenscheiben und geriebenes Brod genommen, und damit gahr gekocht.

235. Vögel-Pastete.

Die Vögel läßt man sieden, hackt ein wenig Kalbfleisch und Nierenfett untereinander, und geröstetes Semmelmehl, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelken und Muscatenblumen, salzt es nach Gebühr, bringt es in den Teig und bäckt es.

236. Aepfel-Pastete.

Man schält süße Aepfel, höhlet sie aus, wie man den Quitten thut, füllt sie mit gedünsteten

Quitten, Weinbeeren, Zimmet, Nelken, Rosinen, Muscatenblüthe, Zucker, setzt sie in heisses Schmalz und bäckt sie, daß sie lind werden, bestreut sie sodann mit Zimmt und Nelken, legt sie in die Pastete, gießet guten Wein oder Malvasier daran, zuckert es, macht die Pastete zu, und bäckt sie gehörig.

NB. Sie dürfen aber so lange nicht gebacken werden, und wenn man sie aufschneidet, so streut man gehörig Zucker darauf.

237. Castanien-Pastete.

Man nehme Castanien, so viel man will oder vonnöthen hat, weiche sie 18 — 20 Stunden in kaltem Wasser, nachdem schäle man sie, lasse Kalbfleisch sieden, hacke es klein, menge Fett darunter, auch Weinbeere und Gewürz: ist dieses wohl untereinander gerührt, so thut man von dem Gehäck zuerst in die Pastete, dann eine Lage von Castanien, wieder eine Lage vom Gehäck und Castanien darauf, und so mache man es fort, bis der Pasteten-Hafen voll ist, dann salze man es, gieße Fleischbrühe daran, mache es zu und backe es.

238. Schüssel-Pastete.

Wenn der Butterteig gemacht ist, so rollt man einen Boden aus, legt ihn über eine Schüssel, nimmt dann die Nieren vom Schaaf oder einem Kalb, ein wenig Fett und Fleisch dazu, hackt dieses klein, mischet Corinthen, Zimmet, Zucker, Muscatenblumen, Rosenwasser, ein wenig Essig, Pfeffer und

klein geschnittenen Zitronat, dieses giebt man auf den Teig, rollt einen Deckel aus, und läßt es im Ofen vollends backen.

239. Kräuter-Pastete.

Man nehme Lattich und Binetsch, ein wenig Thimian und Majoran, hacke es ganz klein, bringe es in die Pastete mit Zucker, Muscatennuß und ein wenig Salz. Wenn sie nun gebacken und vom Ofen kühl geworden ist, so thut man versäuerten Ram, spanischen Wein, Sect und Zucker hinein.

240. Gans- oder Enten-Pastete.

Man bereitet die Gänse oder Enten nach Gebühr, spicket sie mit Speck, läßt sie einen Sud in lautern Essig und Salz thun, und 24 Stunden in dieser Brühe beitzen, macht dann einen Pasteten-Hafen und belegt den Boden wohl mit Speck, Gewürz und Salz, legt dann die Gans oder Ente hinein, und Speck nebst geschnittenen Zitronen herum, oben darauf schüttet man eine Sauce von Weinessig und Fleischbrühe, macht die Pastete zu und bäckt sie gehörig.

241. Hirsch-Wildpret-Pastete.

Man koche das Fleisch ein wenig durch, und lege es die Nacht über in rothen Wein und Weinessig, dann spicke man es mit Speck ganz dicke, würze es mit Pfeffer, Salz, Nelken, Muscatenblumen, Muscatennuß und Ingber, backe es in einem tiefen Pasteten- oder Rockenteigform mit einem guten

Theil Butter, lasse dieselbe wohl einziehen und mache ein Luftloch in die Pastete. Wenn man sie aus dem Ofen bringt, so richtet man sie mit Butter und Weinessig nach Gebühr zu, verwahrt sie wohl, und speißt kalt davon.

242. Haasen gedämpft zu einer Pastete.

Der Haase wird gehäutet und gespickt, dann in Stücken geschnitten und in einem Tiegel in heissem Schmalz, mit Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Nelken, Zwiebeln, etwas Salz, auch ein wenig Wein und Essig, und wohl zugedeckt, auf dem Kohlfeuer gemach gedämpfet. Wenn er beinahe weich ist, so mengt man eine Handvoll geriebenes Brod daran und läßt es mit dämpfen, nebst einem Stückchen Zucker und zwei Löffelvoll sautern Rain. Wenn er fertig ist, wird er in das Zinn angerichtet, und die Sauce durch einen Durchschlag darüber gegoßen, der Pastetenkranz oder Deckel darauf gelegt, und mit Zitronen bestreut.

243. Schnepfen-Pastete.

Die Schnepfen werden gespickt, das Eingeweide zuvor herausgenommen, und im heissem Schmalz mit Wein und gutem Gewürz gedämpft, das Eingeweide wird klein gehackt, und geriebenes, in Schmalz geröstetes schwarzes Brod, mit gutem Gewürz und Wein vermengt, daran gethan. Wenn sie fertig sind, wird der Kranz oder Deckel darauf gelegt.

244. Rebhühner-Pastete.

Die Rebhühner werden gespickt und am Spieß gebraten, inwendig mit gutem Gewürz und Salz ausgerieben, mit heissem Schmalz sehr oft begoßen, daß sie mürb werden, und wenn sie fertig sind, so gießt man die Sauce darüber, und legt den Kranz oder Deckel darauf.

245. Aal-Pastete.

Man zieht dem Aal die Haut ab, zerschneidet ihn in kleine Stücke, setzt ihn in einem Castrol mit Wasser und Salz auf, und läßt ihn halb gahr kochen; dann nimmt man ihn ab, und läßt das Wasser ablaufen. Hierauf nimmt man klein geschnittene Zwiebeln, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Nelken, setzt solche mit Wasser auf, und läßt sie dicklich kochen. Nun belegt man eine Schüssel stark mit Butter, dann den Aal darauf, und gießt die Sauce darüber. Man bedeckt es mit einem Butterteige wie bei andern Pasteten, bestreicht sie mit Eyerdottern und bäckt sie im Ofen. Man nimmt etwas Weineßig und Wasser, Butter und gestoßenen Pfeffer, setzt es auf, und quirlt es mit einigen Eyerdottern ab. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, schneidet man sie auf, gießt die Sauce hinein, und giebt, was übrig bleibt, besonders auf den Tisch.

246. Krebs-Pastete.

Man dreht aus Butterteig 2 Böden, einen etwas dicker als den andern; nimmt gekochte Krebse

aus, thut Morcheln und Artischocken, die zuvor gekocht seyn müssen, dazu, hackt dieses wohl untereinander und mengt noch gestoßene Nelken, Muscatenblumen und Butter dazu. Dann schneidet man aus dem dicken Teigboden Stückchen, so groß man die Pasteten haben will. Zu obiger Fülle thut man noch klein gehackte Zitronenschale und Kapern, feuchtet es mit Fleischbrühe etwas an, belegt die kleinen Teigboden mit Butter, und legt nun das Gefüllte darauf. Alsdann nimmt man den dünnen Teig, macht davon Deckel, bestreicht zuvor den Pasteten-Boden mit Ey, legt den Deckel darauf, drückt ihn fest an, und bratet sie alsdann in heisser Butter gahr.

247. Schinken-Pasteten.

Man nimmt einen geräucherten Schinken, wäscht selbigen rein ab, und legt ihn einige Stunden in warmes Wasser, daß er weich wird. Dann schneidet man ihn inwendig, wo der Knochen liegt, der Länge nach auf, nimmt den Knochen heraus, schneidet die Schwarte, so wie auch alles Schwarze davon, und legt ihn eine Nacht durch in frisches Wasser, daß er nicht mehr so salzig ist. Man bringt ihn hierauf in einen tiefen Kessel, thut gestoßene Nelken, Muscatenblumen, Pfeffer, klein geschnittene Zwiebeln, Thimian und einige Lorbeerblätter dazu, gießt Wein und Essig darauf, daß der Schinken bedeckt ist. Dann verklebet man den Topf, und läßt den Schinken auf Kohlfeuer halb gahr kochen. Zur Fülle nimmt man Rindfleisch aus der Keule,

macht die Sehne rein heraus, hackt es recht klein mit etwas Rinder-Talg oder Mark, thut dazu Kapern, gewässerte und von den Gräten gereinigte Sardellen, Scharlotten, Zitronenscheiben, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, von einigen Eyern das Gelbe, und geriebenes grobes Brod, und hackt alles untereinander, daß es wie ein Teig wird. — Eine aufgesetzte Pastete kann man auf folgende Art machen: man nimmt die Hälfte der Fülle und streicht sie auf den Boden der Pastete, nimmt den Schinken aus der Sauce, legt ihn auf die Fülle und bedeckt ihn mit der andern Hälfte der Fülle, macht alsdann den Deckel darauf, und verfährt in allen so, wie bereits gesagt worden ist. Man läßt sie 4 — 5 Stunden im Ofen stehen. Die Sauce macht man von braun geröstetem Mehl, Fleischbrühe, etwas Brühe worin der Schinken gekocht ist, und die durch ein Sieb gegossen, klein gehackten Scharlotten, gewässerten und gehackten Sardellen, abgeschälten Oliven, Kapern und Zitronenscheiben, öffnet den Deckel der Pastete, gießt die Brühe hinein, und legt den Deckel wieder darauf. Da es kommen kann, daß zu viel Fett in der Pastete seyn könnte, so nimmt man es oben mit einem Löffel ab, welches man, sowohl wenn sie warm, als auch wenn sie kalt ist, thun kann. Man kann auch eine Art von Gelee darauf legen, welches man folgendermaßen macht: Man hauet Kälberfüße in kleine Stückchen, setzt sie einigen Gewürz-Nelken und ganzem Englisch-Gewürz auf, läßt es kochen, gießt alsdann weißen Wein, Zitronenscheiben und etwas

Zucker dazu und läßt es ferner kochen. Man probet es, wenn es so einige Stunden gekocht hat, ob es gut ist. Dieses kann man daran kennen, wenn man etwas heraus nimmt und es eine Weile stehen läßt. Ist es auf diese Art steif, so gießt man es durch eine grobe Serviette in ein Geschirr, worin es bleiben soll, und läßt es kalt werden. Dieses Gelee muß einen Tag vorher bereitet werden. Ehe man die Pastete zu Tisch geben will, und das kalt gewordene Fett abgenommen ist, sticht man mit einem Löffel das Gelee aus, und belegt damit inwendig die Pastete, und so auf diese Art wird sie kalt aufgesetzt.

Neunter Abschnitt.

Von Fischen, Schnecken, Austern und Krebsen.

248. Von der Zubereitung der Fische.

Einen Fisch gut zu kochen, daß er nicht zu weich, auch nicht zu hart sei, und seine gehörige Farbe habe, muß man Folgendes genau bemerken: daß man, wenn der Fisch in Wasser gesotten ist, dieses gleich abgießt, und den Fisch mit kaltem Was-

ser begießt, es aber auch sogleich wieder davon nimmt: Alsdann kann man ihn noch einmal mit dem vorigen Salzwasser aufkochen lassen, wovon sie härtlich werden.

249. Fische zu verwahren, daß sie nicht verderben.

Hat man etliche große Fische, als Hechte, Forellen, Karpfen, und andere, welche man aufbewahren und unverdorben erhalten will, so muß man sie in einer kurzen Brühe aufsieden, worin etliche Lorbeer gelegt werden, doch muß solches in einem metallenen und keinen irdenen Geschirr geschehen. Wenn der Fisch erkaltet ist, so vermacht man denselben mit einer nassen Blase oder feuchtem Pergament, und bindet ihn fest zu.

250. Allerlei Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische geschuppt sind, so werden sie am Bauche aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und dann erst rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in und auswendig mit zerlaßner Butter bestrichen, unter dem Braten umgewendet und öfters mit Butter und Zitronensaft betropft. Man kann sie zu Tisch mit Zitronen-Sauce geben.

251. Karpfen zu kochen.

Man schuppe den Fisch, schneide ihn in Stücken, koche ihn in Wasser mit — oder auch bloß

Wein, und wenn er die Hälfte gahr ist, nehme man so viel geriebenes Brod als ein großes Ey, Ingber, Safran, Zucker, Zimmet und Butter, und lasse ihn damit sieden.

252. Karpfen mit Zwiebeln, Pomeranzen, Zitronen zu bereiten.

Die Karpfen werden, wie es sich gehört, bereitet, gewaschen, gesalzen, in halb Wein und Wasser gesotten, rund geschnittene Zwiebel: oder anstatt deren Pomeranzen, oder Zitronenschnitte, oder unzeitige Traubenbeere, oder Kapern darein gethan, dann mit frischer Butter, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe oder etlichen ganzen Nelken ausgemacht.

253. Karpfen mit Zwiebeln.

Man muß den Karpfen, wenn er geschuppt ist, in Stücke zerschneiden, dann legt man ihn in eine Castrolpfanne, kocht ihn mit Butter, Pfeffer, Salz, Muscatenblumen, und kleinen geschnittenen Zwiebeln in $\frac{1}{8}$ Wasser gahr. Auf gleiche Weise werden auch Hechte gekocht.

254. Schwarze Karpfen.

Dem Karpfen wird, wenn er geschuppt ist, ein Loch in den Schwanz gestochen, und man läßt das Blut in eine Schüssel laufen, thut ein wenig Essig dazu, schneidet den Karpfen in beliebige Stücke, legt ihn mit dem abgezapften Blut in eine Pfanne, 4 — 5 Nelken, 2 — 3 ganze Zwiebeln, Mus-

catenblumen, Pfeffer, Zitronenschalen, Salz, Butter und bittere Pomeranzenschalen dazu. Mit diesen Spezien läßt man den Karpfen kochen, und richtet ihn über geröstete Semmelschnitte an.

255. Karpfen auf italienische Art.

Man schuppe den Karpfen, und koche ihn aus dem Salz; dann koche man Savoyerkohl auch im Wasser und Salz. Wenn solches zusammen gahr ist, so lege man es in eine Schüssel, lasse das Wasser ablaufen, richte den Karpfen und Kohl in eine andere Schüssel, gieße Baumöl, Essig und Pfeffer darüber, so ist er fertig.

256. Karpfen auf baierische Art.

Man schuppe und wasche den Karpfen, mache ihn am Rücken auf, nehme das Gedärme und die Galle heraus, zerschneide ihn in beliebige Stücke, salze ihn, hacke eine Handvoll Petersiliengrün, Schalotten, Thimian, und Zitronenschnittchen alles zusammen klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfliessen, streue das Gehackte nebst Nelken darein, lege den Karpfen darauf, decke ihn zu, und lasse ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang dämpfen, dann gieße man halb Weinessig und halb klare Erbsenbrühe darauf, so hoch als der Fisch liegt, streue eine Handvoll geriebene Brodrinde darein, drücke Zitronensaft darauf, lasse den Fisch gut auskochen, richte ihn auf die zum auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Sauce darüber.

257. Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfe wird geschuppt, aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, die Galle nebst den Gedärmen weggethan, in einer Pfanne Wasser auf das Feuer gesetzt, eine Handvoll Salz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, ein paar Zitronenscheiben, etliche Alamodekörner dazu gethan, solches sieden lassen, dann den Fisch mit heißem Essig begossen, daß er recht blau wird, und in die Pfanne gethan, aber nicht mehr Essig daran, als auf dem Fisch schon ist. Wenn er $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, so schreckt man ihn mit einem Glas Wein ab, und nimmt ihn von dem Feuer weg, dann thut man in ein kleines Geschirr etwas Essig, Cordemomen, Zucker und klein geschnittene Zitronenschale, und läßt es kochen. Wenn der Fisch angerichtet wird, gießt man solches darüber, und röstet klein würflich geschnittene Semmeln darauf.

258. Ein gedämpfter Karpfe.

Wenn der Karpfe sauber geputzt, geschuppt und gewaschen ist, so schneidet man ihn auf dem Rücken auf und läßt das Blut mit etwas Essig ablaufen, dann thut man Butter oder Schmalz in einen Tiegel; wenn solches heiß ist, so wirft man eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, nebst einem Stückchen Zucker, hinein und röstet es, dann etwas Wein und Essig, den Fisch gesalzen und ihn dazu hineingelegt, nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, einer halben Zitrone in Schriben geschnitten, etwas Nelken und Cordemomen, solches zugedeckt

und ¼ Stunde dämpfen lassen. Ein wenig zuvor, ehe man ihn anrichtet, gießet man das aufgefangene Blut daran.

259. Karpfen gefüllt und gebraten.

Der Karpfe wird geschuppt und aufgemacht, mit einem scharfen Messer das Fleisch sammt den Gräten herausgenommen, und in Salzwasser nebst den Eingeweiden, gesotten. Kopf, Schwanz und die Haut muß unbeschädigt bleiben; dann nimmt man das Gesottene, grätet es aus, hackt es klein, röstet geriebene Semmeln, vermischt solche mit dem Gehäck, nebst 3—4 Eyern, auch allerhand gutem Gewürz, Zitronen und Kapern. Wenn die Fülle nicht hinlänglich seyn sollte, so kann man etwas von Kälberbriesen dazu nehmen. Ist die Fülle zu dick, so verdünnt man sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wein, füllt dann den Fisch damit, und näht ihn mit einer Nadel zu, so, daß er seine gehörige Form bekommt; dann salzt man ihn, bestreut ihn mit gutem Gewürz, bindet ihn mit Salbei und Rosmarinsträuschen ein, und läßt ihn mit Butter in einer Pfanne braten. Wenn er schön gelb und fertig ist, so nimmt man die Sträuße wieder ab und richtet ihn an.

260. Karpfen mit einer Sardellensauce.

Der Karpfe wird gesotten, wie es sich gehört, und dann eine Sauce von Sardellen gemacht, wie hier folgt: Es wird eine Handvoll Semmelmehl in Butter geröstet, dann die Sardellen ausgegrätet,

gewaschen und fein gehackt, etwas Wein und Fleischbrühe, auch ein wenig Gewürz daran gethan, solches kochen lassen, und über den Karpfen angerichtet.

261. Hecht mit Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Fleischbrühe weich gekocht, dann der Hecht in Salzwasser gesotten, die Haut davon abgenommen, und das Fleisch ausgegrätet. Nun wird etwas von dem Kraut in den Tiegel gethan, dann etwas von dem Hecht, auch ein wenig Butter dazwischen, und so fortgefahren bis es alle ist Hernach etwas sauern Ram darüber gegossen, und so zusammen dämpfen lassen. Man kann auch Hecht backen und darauf legen.

262. Hecht mit brauner Butter.

Der Hecht wird geschuppt, gehörig zubereitet und blau gesotten. Wenn er fertig ist, so giebt man ihn auf die Schüssel, garnirt den Rand mit gehackter Petersilie, und giebt die braune Butter dazu.

263. Hecht mit einer Weinsauce.

Der Hecht wird geschuppt, aufgemacht, und in Wasser mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, etwas ganzem Gewürz und Zitronenschalen gesotten. Die Sauce macht man auf folgende Art: Man nimmt einen Löffel feines Mehl, rührt es mit etwas süßem Ram an; dann nimmt man das Gelbe von 2—3 Eyern, etwas Fleischbrühe und Salz, ein Stück-

lein Zucker, Zitronenschalen und Cordemomen, läßt es auf dem Feuer kochen, rührt es aber fleißig, daß es nicht zusammen läuft. Wenn die Sauce kocht, so gieße man Wein daran, so viel nöthig ist, und solche über den Fisch, wenn er fertig ist.

264. Faschirter Hecht.

Man schuppt und siedet den Hecht in Salzwasser, und wenn er fertig ist, so nimmt man ihn heraus; wenn er etwas verkühlet, zieht man die Haut davon weg, nimmt die Gräten heraus, belegt einen Schart mit Butter, dann mit dem Hecht, und so fort eine Lage Hecht und eine Lage Butter, dazwischen wird immer etwas geriebene Semmeln, Cordemomen, Muscatenblumen und Kapern gethan, auch ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe, von einer Zitrone den Saft und etwas klein geschnittene Zitronenschalen beigemengt, dann zugedeckt, von oben und unten $\frac{1}{4}$ Stunde auf Kohlen dämpfen lassen, ein ausgeschnittenes weißes Papier oder Serviette unter den Schart gethan, und so aufgetragen.

265. Gespickter Hecht.

Man ziehe einen großen Hecht die Haut ab, löse das Eingeweide heraus, wasche ihn rein, spicke ihn am Rücken in 2 Reihen mit Speck und Zitronenscheiben, salze ihn ein und bestreue ihn mit gutem Gewürz und geriebenen Brod, stecke dann dem Fisch mit einem Zwecklein den Schwanz ins Maul zusammen, lege ihn in einen runden Schart,

und brate ihn in der Röhre mit Butter und Zitronensaft schön bräunlich. Man gebe ihn nach Belieben mit einer Wein- oder andern Sauce zur Tafel.

266. Hecht blau gesotten.

Wenn der Hecht aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen und rein gewaschen ist, so darf man ihm keine Schuppen abnehmen, sonst wird er nicht schön blau, sondern man begieße ihn mit siedendem Essig und siede ihn in Salzwasser mit etwas ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und etlichen Zitronenscheiben. Man kann ihn mit brauner Butter oder andern Saucen zur Tafel geben.

267. Hecht in Champignon Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt, gereinigt, in Stücke geschnitten und gesalzen ist, so legt man in einen Tiegel, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Petersilie, Zitronenschalen und Zwiebeln, gießt Wasser und Weinessig daran, legt den Fisch hinein, und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, sodann nimmt man ihn vom Feuer, macht in einem Tiegel Butter heiß, und läßt ein paar Löffelvoll Mehl, nebst Champignons und ein wenig gehackter Petersilie gelblich dunsten, seihet die Brühe, worin der Hecht gesotten, darein, legt den Hecht darauf, und läßt ihn noch ein wenig kochen.

268. Hecht auf französische Manier.

Man siedet den Hecht in Salzwasser so lang als harte Eyer, gießt die Brühe herab, und da-

für eine Erbsenbrühe daran, läßt es wieder eine kleine Weile aufsieden, dann gießt man einen Theil davon herab, stößt eine ganze Muscatennuß, hackt Petersilie, und thut etwas Butter, Ingber und Pfeffer daran, läßt es noch einmal aufsieden, und giebt es warm auf den Tisch.

269. Hecht auf italienische Manier.

Man kocht den Hecht wie sonst in der Brühe, Petersilie gehackt, gerieben Brod, ein wenig Zwiebeln, Muscatenblumen, Ingber, Butter, und ein wenig Wasser dazu; wenn die Brühe salzig ist, läßt man dieses fein durcheinander kochen, den Hecht dazu hineingethan und miteinander durchgeschmort.

270. Hecht mit Petersilie.

Man kocht den Hecht blau in Wasser und Salz, hernach nimmt man Butter, geriebene Semmeln, Muscatenblumen, Pfeffer und gehackte Petersilie, läßt den Hecht hiemit noch einmal durchkochen, und bringt ihn dann zu Tisch.

271. Hecht mit Kapern.

Wenn der Hecht von einander und in Stücken geschnitten ist, wird er erstlich in Wasser und Salz gahr gekocht, dann nimmt man 4 Eyerdottern und $\frac{1}{8}$ Weinessig, thut darein Butter, Muscatenblumen und Pfeffer, macht davon eine weiße Sauce, schneidet hernach eine Zitrone in Scheiben, nimmt etwas Kapern, und legt solche über den Hecht hin, so ist er fertig.

272. Gefüllte Hecht.

Man nehme den Hecht, ziehe ihn ab wie man einen Aal abzieht, doch daß der Kopf an der Haut bleibt, nehme das Fleisch von dem Hechte, thue geröstet geriebenes Brod und 2 Eyer daran, auch ein wenig kleine Rosinen, gieße etwas Ram daran, würze und brate ihn auf den Rost. Oder: man öffne den Hecht den Bauch, thue das Fleisch heraus, die Gräten aber müssen darin bleiben, schmiere die Haut mit Butter, fülle ihn ein, und begieße ihn mit Butter.

273. Hecht Schlangenweis zu kochen.

Man nehme einen Hecht von 1 — 2 Pfund, thue das Eingeweide davon, biege und durchstecke ihn mit einem Drath, sperre ihm den Rachen auf mit einem Stöcklein, und lasse ihn sieden. Man kann allerlei Saucen darüber machen.

274. Hecht mit Nelkenbrühe.

Man bereitet eine Brühe mit Wein und Essig, Brod, Nelken, Pfeffer, Zimmet, macht sie ein wenig gelb, zwingt sie durch, legt den in Salz gesottenen Hecht in die Schüssel, thut Weinbeere in die Pfanne und läßt sie mit derselben Brühe aufsieden, und gießt sie dann über den Hecht.

275. Hecht in halb polnischer Brühe.

Man nehme guten Wein, Zucker, Trisonet, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe, Safran, Zi-

tronenscheiben, dieses untereinander gesotten, und über den Fisch gegeben.

276. Hechtroggen mit Sauerkraut.

Man stoße einen Hechtroggen wohl in einem Mörser, vermische ihn mit Sauerkraut, und rühre ihn wohl um, so wird er so weiß werden, als wenn man einen sauren Ram hineingegoßen hätte, lasse ihn dann eine Stunde lang sieden, und schmalze ihn mit Butter, so wird er sehr wohlschmeckend werden.

277. Hecht mit kleinen Klößen.

Man nimmt viele Butter, ein wenig Wein, Zitronensaft, Muscatenblumen, geriebenes Semmelmehl und etwas Zucker; dieses rührt man ab und gießt es über den Hecht.

278. Einen Hecht zu bereiten, daß er zugleich gesotten, gebraten und gebacken ist, und doch an Einem Stück bleibt.

Einen großen Hecht schneidet man ein wenig auf, nimmt ihn aus, das Vorder- und Hintertheil schuppt man ab, zerkärbet und salzet es, das Mittelstück aber wird nicht geschuppt, sondern mit Essig blau gemacht. Dann wird er an den Spieß gesteckt, und um das Mitteltheil ein reines Tuch geschlagen, welches in Wein genezt, aber an beiden Enden fest zugebunden werden muß, damit von der heißen Butter nichts daran komme, und wenn das

Tuch will trocken werden, wird es stets mit Wein und Wasser genezt, und auf diese Art es völlig gahr gekocht. Das Vordertheil wird mit Mehl besprengt und mit Butter begoßen, und dieses öfters abgewechselt, dadurch wird der Hecht wie in einer Pfanne gebacken. Das Hintertheil wird auf ordinaire Art gebraten; weil aber der Hecht gern vom Spieß zu fallen pflegt, so ist es nöthig, denselben hin und wieder mit schmalen Holzspießchen zu verwahren, und wenn er gahr ist, wird er subtil vom Spieß abgezogen und mit einer guten Sauce begoßen.

279. Aal zu kochen.

Man wirft den Aal in einen Eimer, und thut etwas Salz darauf, daß er sich abschleimt: dann nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in Stücke, und wäscht diese rein ab. Nun thut man den zerschnittenen Aal in einen Kessel mit Wasser, Salz, und ein Bündchen Salbei, läßt ihn damit ½ Stunde kochen, nimmt ihn dann heraus, legt ihn auf eine Schüssel und ziert ihn mit etwas Grünen aus. Man giebt dazu Weinessig und Zitronen herum.

280. Aal gedämpft.

Der Aal wird mit der Haut in Stücke geschnitten, in einem Tiegel mit Butter, Zitronenschalen, etwas gutem Gewürz, auch ein wenig Wein oder Fleischbrühe gedämpft; er muß aber öfters geschüttelt werden, daß die Haut ganz bleibt.

ein, deckt ihn zu, und läßt ihn auch dämpfen. Man kann auch ein wenig Fleischbrühe daran thun; die Sauce aber muß kurz seyn.

286. Bärschlinge zu kochen.

Die Bärschlinge müssen geschuppt, gewaschen und ausgenommen, und übrigens wie die Hechte und Forellen gebacken oder gesotten werden.

287. Forellen zu sieden.

Die Forellen werden aufgemacht, Kopf und Schwanz zusammen gesteckt, mit heissem Essig begoßen, daß sie schön blau werden, und in einer messingenen Pfanne, mit den zu einem Fisch gehörigen Zuthaten gesotten. Man kann Essig und Oel dazu thun, und sie in einer gebrochenen Serviette auf die Tafel bringen.

288. Forellen in einer Weinsauce.

Wenn die Forellen aufgemacht und gehörig zubereitet sind, so salze man sie eine Stunde ein, gieße dann so viel Wein in eine messingene Pfanne, daß die Fische bedeckt sind, lege Lorbeerblätter, Muscatenblüthe, Nelken und Zwiebeln nebst den Fischen hinein, lasse sie sieden, rüttle sie öfters, und mache folgende Sauce: Man lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel Mehl gelb werden, gieße die Brühe, in welcher die Fische gesotten wurden, hinein und eine Zitronenscheibe dazu, drücke auch, wenn die Sauce sauer seyn soll, den Saft von der Zitrone hinein, soll sie aber süß

seyn, so thue man Zucker dazu, richte die Fische auf die Schüssel an, und die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

289. Forellen in Papier gebraten.

Man schuppe und putze sie, salze sie ein, und lasse sie ein Stunde liegen, dann kehre man sie in zerlassener Butter um, und bestreue sie mit etwas Gewürz, drücke etwas Zitronensaft darauf, bestreiche reines Papier mit Butter, wickle die Fische darein, und brate sie langsam auf dem Rost. Dann löset man das Papier ab, legt sie auf eine Schüssel, Zitronenscheiben dazu, und trägt sie auf.

290. Forellen auf den Rost gebraten.

Nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, salzet man sie ein und läßt sie noch eine Stunde liegen; dann trocknet man sie ab, bestreicht sie mit zerlassener Butter, legt sie bei gelindem Kohlfeuer auf den Rost, und läßt sie braten.

291. Gebackene Forellen.

Wenn sie ausgenommen und gewaschen sind, legt man sie in eine Schüssel, sind sie nicht zu groß, so läßt man sie ganz und macht sie krumm, die grossen aber theilt man in Stücke, salzet sie ein, läßt sie eine Stunde liegen, trocknet sie dann ab, bestreut sie mit Semmelmehl, und bäckt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

292. Gebackene Grundeln.

Man läßt die Grundel in etwas guter Milch voll saufen, hernach nimmt man sie heraus, salzet sie ein, bestreut sie mit Mehl und geriebenen Semmeln, und bäckt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

293. Ruppen mit Sardellensauce.

Die Ruppen werden in Salzwasser gesotten, wie die Karpfen, und schön blau gemacht, gekrümmt, und mit einem Zwecklein befestiget. Wenn sie fertig sind, legt man sie in die Schüssel und gießt eine Sardellensauce darüber.

294. Ruppen mit Brech-Erbsen.

Die Ruppen werden gesotten, die Erbsen ausgebrochen, in Butter gedämpft, mit gehackter Petersilie und etwas schönem Mehl bestreut, auch ein wenig Fleischbrühe und etwas Gewürz daran. Wenn die Ruppen fertig sind, werden sie angerichtet und die Erbsen darüber gethan.

295. Ruppen gebraten.

Die Ruppen werden aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten, sauber gewaschen, gesalzen und mit gutem Gewürz bestreut, besonders mit Cordemomen, welches bei jedem Fisch das Hauptgewürz ist, dann, mit Roßmarin, Salbei und Papier, mit Butter bestrichen, eingebunden, und auf den Rost

oder am Spieß mit Butter und Zitronensaft gebraten.

296. Schleien zu braten.

Die Schleien werden geschuppt, aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, und mit siedendem Wasser gebrüht; dann ein wenig stehen gelassen, das Wasser abgegoßen, mit gutem Gewürz und Salz bestreut, in Rosmarin und Salbei eingebunden, und mit Butter oder frischem Speck und Zitronensaft in einer Pfanne oder auf den Rost gebraten.

Seefische.

297. Blatteis zu kochen mit grünen Erbsen.

Die Erbsen werden aufgemacht und mit Butter, etwas gehackter Petersilie und Muscatenblüthe in guter Fleischbrühe gedämpft; wenn sie weich sind, dann wird der Blatteis gewässert und in Salzwasser etwas gesotten, die Gräten davon herausgenommen, und auf die Schüssel mit den Erbsen angerichtet.

298. Heringe gekocht mit einer Brühe.

Die Heringe werden gewaschen, rein geputzt und einige Tage in süße Milch gelegt, alle Tage aber wird frische Milch gegeben, wenn die vorige abgegossen ist: alsdann nimmt man sie heraus, wäscht sie mit Wasser rein ab, schneidet ihnen den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, und steckt an dessen Statt etwas länglich geschnittene

Zitrone und Butter hinein. Nun bestreicht man eine zinnerne Schüssel stark mit Butter, thut dazu etwas geriebene Semmeln und gestoßene Muscatenblumen, legt die Heringe dazu, und läßt sie bei gelindem Kohlfeuer einigemal überkochen.

299. Heringe zu marginiren.

Man wässere die Heringe 2 — 3 Tage, und gieße alle Tage frisches Wasser darauf; dann nehme man sie heraus, hacke ihnen die Köpfe halb ab, und lasse sie rein ablaufen und trocknen, lege sie dann auf den Rost und lasse sie gelblich braten. Unterdessen mache man ein Fäschen zurechte mit Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer, ganzem Englischen Gewürz, und etwas länglich geschnittener Zitronenschale, lege die Heringe hinein, und streue zwischen jede Schicht Heringe von obigem Gewürze. Dann koche man guten Essig auf, schäume ihn ab, gieße ihn, wenn er kalt geworden ist, auf die Heringe, und decke das Fäschen zu.

300. Heringe zu spicken.

Man wässert die Heringe, nimmt sie aus, spickt sie mit Speck, ganzen Nelken, und länglich geschnittener Zitrone, bratet sie auf dem Rost, und begießt sie fleißig mit gemischter Butter.

301. Heringe zu backen.

Man schneidet den Heringen die Floßfedern ab, nimmt die Gräten heraus, schneidet ihnen den Bauch auf, nimmt den Milcher oder Roggen heraus, wäs-

fert sie alsdann in Milch ein, und läßt sie darin 3 — 4 Stunden liegen. Dann nimmt man sie heraus und trocknet sie rein ab, macht dazu eine Sauce von etwas Wein, einigen Eyern und Mehl, tunkt die Heringe ein, und bäckt sie in Butter gelblich.

302. Heringe zu braten.

Die Heringe werden etliche Tage gewässert und wieder getrocknet, dann in Papier auf dem Rost mit Butter gebraten.

303. Karauschen.

Erstlich koche man sie ab in Wasser, mache eine Brühe von Eyerdottern, süssem Ram, so viel Butter als eine Nuß groß, Pfeffer, grüne Petersilie, welche klein gehackt wird, rühre dieses zusammen ab und gebe es über die Fische.

304. Karauschen mit Majoran und Ram.

Man schuppe den Karauschen und koche ihn gelinde halb gahr in Salz- und Wasser, gieße dann das Wasser davon ab, und thue Ram daran, Butter, Majoran, oder geschärbte Petersilie, ein wenig feines Mehl, welches sich aber nicht klaren muß; hiemit setzt man den Fisch ans Feuer, kocht ihn gahr, rührt aber dabei die Brühe fleißig um.

305. Laberdan oder Kablian in Sardellensauce.

Man wässert den Laberdan und setzt ihn mit Wasser zum Feuer, wenn er zu sieden anfängt,

nimmt man ihn weg, und macht eine schon bemeldete Sardellensauce, seiht das Wasser von dem Fisch ab, läßt ihn dann in der Sauce 2 Minuten kochen, und richtet ihn mit der Sauce auf die Schüssel an.

306. Laberdan mit Ramsauce.

Man siedet den Laberdan in Wasser; ist er schon gesalzen, so salzt man das Wasser nicht viel; die Sauce rührt man mit ein wenig Mehl, süssen Ram, und den Gelben von etlichen Eyern auf etwas Muscatennuß ab, läßt es auf Kohlen unter beständigem Umrühren kochen, daß sie schön dick wird, mischt den Saft von einer Zitrone, auch etwas klein geschnittene Schalen darunter, und richtet sie über den Fisch an.

307. Lachs zu sieden.

Der Lachs wird geschuppt und gewaschen, und in halb Wasser und rothem Wein, mit Rosmarin, Lorbeerblättern, gutem Gewürz und Zitronenschalen gesotten.

308. Lachs mit einer guten Brühe.

Man siede den Lachs in Salzwasser, mache eine Brühe von geriebenen Lebkuchen, Malvasier, Trisonet, Pfeffer und Cordemomen, lasse sie sieden, gieße dann das Salzwasser von dem Lachs, und diese dafür hinan, und lasse es noch einmal aufsieden.

309. Friſcher Lachs als Ragout.

Der Lachs wird in Stücke geſchnitten, abgewaſchen und in eine Pfanne gelegt; dann macht man braunes Mehl, bratet kleine Zwiebeln darin, thut ſolches an den Lachs mit Waſſer, Wein und etwas Weineſſig, mengt auch Nelken, Muscatenblumen, Salz und Pfeffer daran, und läßt es damit durchkochen. Auf gleiche Art werden auch Schleien und Karpfen behandelt.

310. Geräucherter Lachs gebraten.

Man ſchneidet den Lachs in drei Finger breite Stücke, legt dann ein mit Butter beſtrichenes weiſſes Papier auf den Roſt, und den Lachs darauf, und läßt ihn mit Zitronenſaft auf der heiſſen Aſche, oder ganz wenig Kohlen, braten.

311. Gebratene Neunaugen.

Man ſtreut auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß ſie todt werden, läßt ſie eine Weile darin ſtehen, nimmt dann ein Tuch und reinigt ſie von dem Schleim, beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter und Semmelmehl, und brater ſie auf dem Roſt. Wenn ſie fertig ſind, macht man eine Zitronenſauce darüber.

312. Schmerlen mit Butter und Wein.

Man kocht die Schmerlen mit Salz ab, läßt das Waſſer in einen Durchſchlag ablaufen, macht darauf eine Brühe von Wein, Butter, Muscaten-

blumen, und geriebenem Brod, läßt sie damit noch einmal aufkochen und richtet sie an.

NB. Sonst werden sie bloß aus dem Salz gekocht und mit Essig gegessen.

313. Schollen mit grünen Erbsen.

Man weiche die Schollen ein und koche sie allmählich; dann siede man grüne Erbsen mit guter Butter, Petersilie und Pfeffer. Wenn solche ganz mürb gekocht sind, werden sie über die Schollen gegossen und zu Tisch gebracht.

314. Geräucherter Salm.

Diese werden in einer Schüssel mit kochendem Wasser gebrüht, zugedeckt, und $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen; dann wird Butter in einer Castrole heiß gemacht, der Fisch aus dem Wasser genommen, mit einem Tuch ganz trocken gemacht, und in der Butter gedämpft, mit fein gehackter Petersilie, Muscatenblumen, Zitronenschale, auch den Saft davon, ein wenig Zwiebeln und etwas guter Fleischbrühe.

115. Stockfische zuzurichten.

Der Stockfisch ist sehr verschieden, und weil der weiße der beste ist, so muß man diesen vor allen andern wählen. Man klopfe ihn mit einem Beile durch, und lege ihn darauf eine Nacht in fließendes Wasser. Koche dann Asche mit Wasser zu einer starken Lauge, und lasse sie stehen, damit sie kalt und klar werde. Dann gießt man das Wasser von

dem Stockfisch ab, schuppt das Grobe herunter, gießt die gemachte Lauge darauf, und läßt ihn darin einige Zeit liegen, bis er weich genug ist, doch länger als 12 — 18 Stunden muß er nicht in der Lauge liegen. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in frisches Wasser, läßt ihn darinn 24 Stunden liegen, und giebt ihm verschiedenemal frisches Wasser. Wenn nun der Stockfisch auf diese Art gehörig gewässert worden ist, so schneidet man ihn in Stücke, legt ihn in einen Topf, gießt fließendes Wasser darauf, und läßt ihn damit nur einmal überkochen. Nun nehme man ihn heraus, suche alle Gräten heraus, salze ihn etwas, und lege ihn in eine Schüssel; mache dann eine Sauce von Eyern, einem Stückchen Butter, etwas Waitzenmehl, gestoßenem Pfeffer und Muscatenblumen, rühre es in einem Tiegel wohl untereinander, lasse es lange auf Kohlen stehen, bis es dicklich wird, und gieße auch, wenn es nöthig ist, etwas kochendes Wasser zu. Nun richtet man den Stockfisch, wie oben gesagt ist, an, und gießt die Brühe darüber. Man kann auch den Stockfisch bloß mit brauner Butter anrichten, oder auch eine Senftbrühe mit Butter darüber machen.

316. Stockfisch mit Ram.

Wenn der Stockfisch gewässert, geschuppt, und mit kochendem Wasser gebrüht ist, dann schweißt man im Tiegel oder Castrol etwas gehackte Petersilie mit Butter und einer gehackten Zwiebel, nimmt den Stockfisch aus dem Wasser, blättert ihn aus,

und läßt ihn in der Butter dämpfen, gießt sauren Ram, so viel nöthig ist, daran, auch etwas Salz und Muscatenblumen, und läßt ihn nicht lange kochen, sonst wird er hart.

317. Stockfisch mit Semmelmehl und Zwiebeln

Man setzt gewässerten Stockfisch in gesalzenem siedenden Wasser zum Feuer, läßt ihn sieden bis er sich blättert, dann seihet man das Wasser ab, legt den Fisch auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, salzet und pfeffert ihn, röstet in einer Pfanne mit Schmalz, Semmelmehl und klein geschnittene Zwiebeln gelb braun, brennet damit auf, und er ist zum Auftragen fertig.

318. Stockfisch mit Champignonsauce.

Man siedet einige große Stücke von einem schönen Stockfisch in gesalzenem Wasser, bis er sich blättert, löset die Gräten aus, doch so, daß die Blätter ganz bleiben, dann läßt man Butter in einem Tiegel heiß werden, röstet darinn 2 Löffelvoll Mehl gelb, thut klein geschnittene Petersilie, 6 schöne Champignons in Scheiben geschnitten und Muscatenblüthe dazu, gießet Erbsenbrühe darauf, salzet es wohl, und läßt diese Sauce mit dem Stockfisch aufkochen, und er ist fertig.

319. Gebackener Stockfisch.

Man lege gewässerten Stockfisch in gesalzenes siedendes Wasser, lasse ihn durch und durch warm

werden, und dann das Wasser ablaufen, schneide ihn in nicht zu große Stücke, klopfe Eyer ab und salze sie ein wenig, kehre die Stücke darinn um, bestreue sie mit Semmelmehl, und backe sie in heissem Schmalz schön gelb.

320. Gebratener Stockfisch.

Man tauche den Stockfisch einigemal in kochendes Wasser, doch muß man ihn jedesmal gleich wieder herausziehen, und das Wasser muß wohl gesalzen seyn. Dann mache man ihn auf, und lege ihn von einander, daß das Wasser rein abläuft. Bringe ihn so auf den Rost und begieße ihn oft mit Butter, bestreue ihn während dem Braten mit gestoßenem Pfeffer, Muscatenblumen und Nelken. Man giebt dazu braune Butter und Senft.

321. Stör zu sieden auf westphälische Art.

Der Stör ist an und für sich ein rauher Fisch, aber man muß ihn in weichem Wasser kochen, und von allerlei ganzem Gewürz, was zu den Fischen gehöret, mitsieden lassen, und braune Butter darüber oder Senft dazu geben.

---

322. Austern in Schalen.

Man wasche die Austern mit einem Besen in einem Faße rein ab; dann mache man sie auf, sondre das Schmuzige davon ab, und lege sie in ihre tiefe Schale. Auf jede Auster thue man ein wenig Pfeffer, Muscatenblumen, etwas Zitronen-

saft und ein Stückchen Butter. Dann mache man eine Sauce von Fleischbrühe, etwas Wein, gestoßenem Pfeffer, Muscatenblumen, Zitronenscheiben und einem Stückchen Butter, auch etwas geriebener Semmel, und koche dieses zusammen. Unterdessen setze man die zubereiteten Austern auf einen Rost, lasse sie braten, und gieße von der kochenden Brühe noch etwas darauf. Wenn man damit fertig ist, so giebt man die Austern auf, und die Brühe besonders dazu.

223. Austern zu rösten.

Man wäscht die Austern rein, und trocknet sie mit einem Tuche ab. Dann läßt man Butter in einem Tiegel zergehen, thut die Austern hinein und läßt sie röschen. Hierauf nimmt man einige Eyerdottern mit etwas Wein, gestoßenen Muscatenblumen, auch ein wenig Butter, wohl untereinander gequirlt, gießt es über die Austern, und läßt sie damit backen.

---

224. Schnecken in einer Sardellensauce.

Wenn man 25 Schnecken nimmt, so streuet man eine Handvoll Salz daran und gießt siedendes Wasser darüber, und läßt sie sammt ihren Häusern kochen, bis sich die Deckel öffnen, dann seiht man das Wasser ab, nimmt die Schnecken mit einer Gabel heraus, zieht die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte vorn am Kopf, sammt dem Schwanz weg, reibt das übrige mit Salz, und

wäscht sie in warmen Wasser ab, bis aller Schleim weg ist. Dann nehme man Butter, etliche klein geschnittene Sardellen, Scharlotten, Zitronenschalen, Petersilie, Muscatenblüthe, Semmelmehl und Salz, rühre es mit den Schnecken in einem Tiegel gut ab, gieße heiße Fleischsuppe oder Erbsenbrühe, aber nur ein Trinkgläschen voll daran, stelle sie auf Kohlen, und lasse sie miteinander ¼ Stunde kochen.

325. Schnecken mit einer Fülle in ihren Häusern.

Zu 25 Schnecken lasse man einen halben Viering Butter zergehen, aber nicht heiß werden, gebe einen rein ausgegräteten Hering, 4 Loth ausgegrätete Sardellen, kleingehackte Zwiebeln, Pfeffer und eine Handvoll Semmelmehl dazu, rühre alles durcheinander und lasse es ¼ Stunde auf Kohlen dämpfen, dann fülle man in jedes Häuschen, wenn sie rein geputzt sind, etwas von dem Gekochten, eine Schnecke darauf, und dann wieder etwas von dem Gekochten, stelle sie dann in die heisse Röhre, lasse sie aber nur so lange darinn, bis sie siedend heiß sind, und trage sie dann zu Tische.

326. Schnecken gespickt zu braten.

Wenn die Schnecken gekocht und gesäubert sind, so thue man sie in einen Topf mit Fleischbrühe, gestoßenen Muscatenblumen, gestoßenem Pfeffer, und lasse sie damit noch eine Weile kochen. Dann nehme man sie heraus, gieße das Wasser ab

und lasse sie kalt werden, spicke sie dann mit dünnem Speck recht dicht, lege sie auf einen Rost, und lasse sie gelblich braten. Nun lege man sie in eine Schüssel, gieße von der Fleischbrühe, worin sie gekocht sind, etwas darauf, nebst gestoßenen Nelken, Muscatenblumen, etwas Butter und geschnittenen Zitronen, lasse sie damit einmal aufkochen, und gebe sie so zu Tische.

---

327. Krebse zu kochen.

Die Krebse werden rein gewaschen, mit Wasser, Salz und etwas Kümmel aufgesetzt, gekocht, und sobald sie kochen, geschäumt. Wenn sie gahr sind, gießt man das Wasser ab, thut ein wenig Butter daran, und schwenkt die Krebse damit recht um.

328. Krebse zu füllen.

Man schlage einige Eyer in zerlassene Butter, rühre es wohl untereinander, thue dazu gestoßene Muscatenblumen, Salz und geriebene Semmeln, mache eine Fülle davon, und setze sie ins Kühle, daß sie steif wird. Dann wasche man die Krebse, setze sie mit Wasser, Salz und etwas Kümmel auf, und lasse sie gahr kochen. Unterdessen koche man auch grüne, aus den Schoten gemachte Erbsen mit Wasser, Salz, geschärbter Petersilie, etwas Butter und geriebener Semmel. Wenn die Krebse gahr sind, so breche man die Nasen von den Schwänzen ab, fülle in die Schalen alsdann von obiger Fülle, bra-

te sie in zerlassener Butter gelblich, und richte so die Erbsen darüber an. Man hat auch nicht nöthig, die gefüllten Krebse zu braten, sondern kann sie nur in Fleischbrühe gahr kochen.

329. Krebse zu backen.

Die Krebse koche man wie gewöhnlich, mache sie aus den Schalen, und bestreue sie mit Mehl, Salz und fein geschärbter Petersilie. Dann setze man Butter in einem Tiegel auf, lasse sie zergehen, lege die Krebse hinein, und lasse sie backen.

330. Krebse zu kochen, die roth und doch noch lebendig sind.

Wenn man die Krebse zum Feuer setzen will, so nimmt man einige davon, bestreicht die Schale derselben mit scharfem Brandwein, gießt etwas davon in eine Schüssel, thut die Krebse dazu hinein, und brennt den Brandwein an: wenn sie ein wenig darinn sind und roth werden, so muß man sie wieder in frisches Wasser werfen, daß sie sich wieder erholen; und wenn die andern auf dem Feuer fertig sind, so legt man die Lebendigen auf die Schüssel und richtet die Gekochten auch darauf an, und garnirt sie mit Petersilie, wenn man sie auf die Tafel setzt, so eilen die Lebendigen von den Gekochten weg.

Zehenter Abschnitt.

Vom Braten der Fleischspeisen, des Geflügels und des Wildprets.

331. Unterricht vom Braten.

Beim Braten, sowohl am Spieß als im Ofen, hat man nöthig sehr vorsichtig zu seyn, wenn er gerathen soll, da ein schlechter Braten ein übles Essen ist, und das Versehen nicht leicht gut gemacht werden kann. Ein Braten am Spieß schmeckt Vielen, aber doch nicht Allen, besser, als ein Braten aus dem Ofen. Der Spießbraten erfordert erstens weit mehr Holz als ein anderer, und zweitens ist auch öfters die Gelegenheit nicht dazu vorhanden, einen Spieß anzubringen, mithin thut man sehr wohl, wenn man sich befleißiget, den Braten im Ofen gut zu braten, daß man keinen zu großen Unterschied bemerkt.

a) Vom Braten im Ofen.

Man heizt den Ofen, je nachdem er ist, ½ auch wohl 1 Stunde vorher, ehe man den Braten hin-

einsetzt. Alsdann gießt man kochendes Wasser auf den Braten, damit er etwas einschrumpft und derb wird. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, auf einen dazu von Holz gemachten Rost, begießt ihn noch einmal mit kochendem Wasser, und bestreut ihn stark mit Salz. Man läßt ihn hiemit wohl eine Stunde braten, begießt ihn alsdann fleißig mit Butter, und fährt so einigemal mit dem Butterbegießen fort, bis der Braten gahr ist. Hat man einen Braten mit Nieren und Ribben, so legt man die Nieren unten, weil das Stück oder die Seite, die zuletzt gebraten worden ist, von einem jeden Braten obenauf kommen muß. Ist es ein gespickter Braten, so muß das Gespickte auch zuerst unten gelegt werden. Bei dem Wildbraten kann man wohl das erste Salzwasser ab, und frisches Wasser zugießen, wenn man bemerkt, daß er ein wenig zu alt ist, sonst ist es nicht nöthig. Gänse, Enten, und Hammelbraten, begießt man mit ihrem Fette, das aus dem Braten läuft. Die Brühe wird von selbst braun im Ofen, besonders wenn man den Braten mit brauner Butter begießt. Will man den Kälberbraten recht mürbe und dabei derb haben, so klopft man ihn mit einem Stück Holz. Will man bei gespickten Braten den Geschmack noch etwas angenehmer machen, so kann man sie, besonders den Wildbraten, mit etwas länglich geschnittener Zitronenschale und ganzen Nelken spicken. Hammelbraten spickt man aber etwas stark mit Scharlotten. Wenn der Ofen einmal recht heiß ist, so bedarf er alsdann nur ferner gelindes Feuer,

In 1½ Stunden kann man schon einen ziemlich grossen Kälberbraten gahr braten, Haasen in eben so langer Zeit, wenn sie aber jung sind, wohl in einer Stunde. Die Tauben kann man also braten: Die Brust von den Tauben wird unten gelegt, und sie werden mit bloßem Salzwasser halb gahr gebraten, man muß sie aber fleißig begießen, damit sie saftig werden. Ist nun der Braten gahr, so bratet man Butter braun, gießt die Bratenbrühe durch ein Sieb, und zu der gebratenen Butter Dann gießt man sie, so wie der Braten ist, darüber her, oder man giebt sie besonders auf.

b) Unterricht zum Spießbraten.

Der Braten wird einige Stunden gewässert, und dann an den Spieß gesteckt. Wenn er etwas schwanken, oder sonst nicht recht fest setzen sollte, so befestiget man ihn mit einigen Hölzern. Man begießt ihn, sobald er am Spieß ist, mit kochendem Wasser und bestreut ihn mit Salz, setzt auch gleich eine eiserne Bratpfanne unter, worin das von dem Braten Abträufelnde hineinlaufen kann. Mit dem Wasserbegießen fährt man eine gute halbe Stunde fort. Alsdann bratet man Butter gelblich, und begießt damit zum öftern den Braten, bis er gahr ist. Das Feuer muß so lang gelegt werden, als der Braten lang ist, doch nicht zu stark und nicht zu dicht an denselben, weil er sonst räucherig und zu frühzeitig gahr werden kann, und doch inwendig noch ganz roh seyn könnte. Wenn man anrichten will, so legt man die Seite, wo die Nie-

ren ſind, oben. Wer den Braten beſſer, als ordinair haben will, der kann ihn mit Speck und länglich geſchnittenen Zitronenſchalen ſpicken.

332. Nierenbraten.

Der Nierenbraten wird in etwas laues Waſſer gelegt, daß er ſchön weis wird, dann geſalzen, mit heiſſem Schmalz begoſſen, und am Spieß oder im Oefelein, mit Lorbeerblatt und etwas Zitronenſchalen gebraten, die Nieren mit geriebenen Semmeln beſtreut, daß ſie ſchön gelb wird.

333. Kalbsbruſt zu füllen.

Wenn die Bruſt ſchön untergriffen iſt, ſo macht man eine Fülle von in Milch eingeweichten Semmeln, etlichen Eyern, Muscatennuß, kleinen Roſinen, einigen geſtoßenen Mandeln, auch etwas Salz, und füllt ſie damit. Man kann, wer nicht Guſto daran findet, die Roſinen auch weglaſſen, und die Fülle mit etwas Grünem vermiſchen. Die Bruſt wird ſodann zugeſteckt, geſalzen, mit heiſſem Schmalz begoßen, und in der Pfanne oder am Spieß gebraten.

334. Kalbsſchlegel ſauer gebraten.

Der Kalbsſchlegel wird ſchön geſpickt und geſalzen, mit heiſſem Schmalz begoßen, eine Zwiebel, Zitronenblätter, Nelken, eine Brodrinde in halb Weineſſig und Waſſer gebraten, und damit immer fleißig begoßen. Wenn man mit dem Meſſer hinein ſticht, daß kein Blut mehr herausläuft, ſo

läßt man ihn gar ausbraten, treibt die Sauce mit etwas Wein durch den Durchschlag darüber, und bestreut ihn mit etwas Zitrone.

335. Schweinsschlegel sauer mit einer Rinde.

Der Schweinsschlegel wird wie der Kalbsschlegel mit den nämlichen Zuthaten zubereitet. Wenn er halb gebraten ist, so nimmt man die Haut herunter, reibt einen guten Theil schwarzes Brod, vermischt solches mit gestoßenen Nelken, etwas Zimmet, klein geschnittenen Zitronen, auch ein wenig Zucker, streut solches ganz dicht darauf und druckt es mit dem Löffel an: man kann es auch mit ein wenig Wein befeuchten, es muß aber schön braun seyn.

336. Zicklein oder Geisscheere, zu braten.

Die Geisscheere wird auf der einen Seite mit etwas Scharlotten gespickt und gesalzen, mit heissem Schmalz begoßen, und wenn sie bald fertig ist, mit geriebenen Semmeln bestreut.

337. Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel, wenn es sauber geputzt und hergerichtet ist, wird mit Pfeffer und Salz gut ausgerieben, mit Semmeln ausgestopft und fest zugenäht, die Oehrlein und das Schwänzchen wird mit Papier eingebunden, und in der Pfanne oder an dem Spieß gebraten. Wenn er anfängt zu schwizen, so wischt man mit einem Tuch den Schweis ab, bis er nicht mehr schwizt, dann bestreicht man

es mit Butter oder Baumöl, und läßt es schön gelb braten. Den Rüßel spreitzt man mit einem Spänlein auf, damit man, wenn es gebraten, ihm einen Apfel oder Zitrone ins Maul geben kann; auf den Kopf setzt man ihm einen Kranz von Blumen, die Schüssel, worauf es kommt, belegt man mit Buchs, daß es eine Streu vorstellt.

338. Ein frischer Rindsbraten.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, klopft es recht mürbe, und wässert es 1 Stunde im Wasser ein. Alsdann spickt man es mit Speck, bringt es an den Spieß, und begießt es zuerst mit Salzwasser, und dann mit Butter, bis es gahr ist. Es muß wenigstens drei Stunden braten, nachdem es dick ist. Man kann es auch in einer Pfanne im Ofen braten.

339. Ein gehackter Braten von Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, häutet es, und hackt es mit frischem Speck ganz klein. Dann thut man gestoßenes Engl. Gewürze, Muskatenblumen, klein gehackte Zitronenschale, Salz und einige Eyer dazu, rührt alles wohl untereinander, daß es eine feste Masse wird, reibt allenfalls etwas alte Semmeln daran, macht davon längliche Streifen, bestreicht eine Bratpfanne stark mit Butter, legt die gemachten Streifen hinein, und bäckt sie im Ofen.

340. Hammelbraten.

Der Braten muß recht stark geklopft werden, damit er mürbe wird. Wenn dieses nicht wohl beobachtet wird, so bleibt der Braten immer zäh und trocken, wenn er auch noch so gut gebraten ist. Man spickt den Hammelbraten gewöhnlich mit Scharlotten. Ist dieses gehörig besorgt, so steckt man ihn an den Spieß, begießt ihn zuerst fleißig mit Wasser und Salz, und wenn er bratet, mit dem Fett, das abläuft. Zulezt macht man Butter braun, gießt von der Bratenbrühe etwas zu, und läßt es zusammen braun werden.

341. Lammsbraten gefüllt.

Man nehme wie gewöhnlich ein halbes Lamm, ist der Tisch aber stark besezt, so kann man auch wohl ein ganzes nehmen; löse die Haut von dem Rücken nach dem Bauche zu ab, mache eine Fülle von in Milch geweichten Semmeln, einigen Eyerdottern, einem Stückchen Butter, und etwas kleinen Rosinen, fülle damit das Ledige um die Haut, und nähe es mit Zwirn wieder zu; man muß aber die Oeffnung unter der Haut nicht ganz voll füllen, sonst zerspringt die Haut im braten. Nun wasche man ihn mit kochendem Wasser rein ab, brate ihn im Ofen oder am Spieß, begieße ihn zuerst mit Salzwasser, und hernach mit Butter verschiedenemal. Wenn man ihn am Spieß bratet, so muß man über die Haut, worunter die Fülle ist, ein Papier schlagen, damit sie nicht zerspringt. Man be-

ſtreiche auch, zur Veränderung, das Lamm, ehe es in den Ofen kommt, mit Eyerdottern, begieße es dann aber nicht mit Salzwaſſer, ſondern gleich mit Butter, ſo wird es ſchön gelb, und bekommt ein gutes Anſehen.

Geflügel und Wildpret.

342. Einen Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn wird 24 Stunden mit den Federn aufgehängt, dann abgerupft und gebrüht, der Kopf und das Eingeweide herausgenommen, und die Bruſt ſchön geſpickt, inwendig mit allerlei gutem Gewürz ausgerieben, und gut geſalzen. Will man den Kropf gefüllt haben, ſo macht man folgende Fülle: Man nimmt eine Handvoll Morcheln, auch ſo viel Trüffeln, dieſe werden ſauber gewaſchen, und wenn ſie eine Stunde gekocht, ſo weichet man Semmelſchnitten in ſüſſem Ram ein; wenn ſie geweicht ſind, ſo läßt man ſie durch einen Durchſchlag ablaufen, dann werden die abgekochten Morcheln und Trüffeln fein geſchnitten, nebſt ein paar Eyern, etwas Muscatenblumen und ein wenig Salz darunter gethan: mit dieſer Maſſe wird der Kropf gefüllt, doch nicht zu voll, daß er nicht zerplazet, dann zugemacht und am Spieß oder im Bratöfelein gebraten; er muß aber, wenn er zuvor mit heiſſem Schmalz begoßen iſt, auch auſſen mit Salz beſprengt werden. Man kann auch Zitronenſaft und Wein dazu thun.

*

343. Enten zuzurichten und zu braten.

Enten werden bereitet und auch gebraten, wie die Gänse s. No. 349. Die Enten haben inwendig den besten Geschmack, daher werden sie selten gefüllt, sondern es wird bloß nur etwas viel Beyfuß hineingesteckt.

344. Wilde Enten zu braten.

Diese werden schön gespickt, und mit gutem Gewürz ausgerieben, mit heissem Schmalz begossen, und mit allerlei Zuthaten, was zum Wildpret gehört, in halb Essig und Wasser, auch etwas Wein an dem Spieß gebraten.

345. Gebratene Enten mit einer Sauce.

Die Ente wird am Spieß oder in der Bratpfanne gebraten, und alsdann abgenommen. Man läßt sie kalt werden, macht eine Sauce von zerhackten Zwiebeln, röstet sie in Butter gelblich, thut etwas Mehl dazu, und wenn dieses zusammen braun geworden ist, so gießt man Fleischbrühe oder auch die Bratenbrühe von der Ente, nebst etwas gestoßenem Pfeffer und Muscatenblumen dazu. Wenn dieses zusammen kocht, so legt man die kalte Ente hinein, läßt sie damit noch einmal aufkochen, und gießt einige Löffel Weinessig dazu.

346. Einen Fasan zu braten.

Man rupft den Fasan bis auf den Kopf, welchen man abschneiden kann, auch die Flügel wer-

den, wie bei den Gänſen abgehauen, aber die Füße müſſen daran bleiben. Dann wird er ausgenommen und gewaſchen, gut geſalzen und inwendig mit etwas Gewürz ausgerieben; dann mit Speck eingebunden, und an dem Spieß, unter fleißigem Begießen mit Butter und Zitronenſaft, gebraten. Wenn man ihn anrichtet, ſo legt man den Kopf, mit einem krauß geſchnittenen Papier geziert, zwiſchen die Flügel heraus; auſſer dieſem kann man auch den Kopf in Papier einwickeln und mit braten.

347. Faſanen mit Sauerkraut.

Der Faſan wird ſchön am Spieß gebraten, das Sauerkraut in Waſſer oder Fleiſchbrühe gekocht, dann abgegoßen, etwas Fett und Brühe von dem Faſan genommen, daſſelbe, nebſt einem Glas Burgunder Wein, in einen Tiegel gegoßen und mit dem Kraut gar fertig kochen laſſen. Dann wird der Faſan von dem Spieß genommen, und ganz oder entzwei geſchnitten auf das Kraut gelegt.

348. Birkhennen zu braten.

Man putzt und ſpickt ſie wie die Rebhühner, würzet ſie mit Nelken und Pfeffer, bratet ſie ſaftig, und beträufelt ſie inzwiſchen mit Butter und Zitronenſaft.

349. Eine Gans zuzurichten und zu braten.

Die Gänſe werden einige Tage zuvor, ehe ſie gebraten werden ſollen, geſchlachtet, und das Blut wird unter beſtändigem Rühren aufgefangen. So,

bald die Gans ausgeblutet hat, so verbinde man die Wunde mit einem Tuch, damit die Federn nicht beschmuzt werden. Alsdann muß sie, wenn sie noch warm ist, gerupft werden. Wenn die Gans fett ist, so muß man behutsam damit umgehen, damit man nicht die Haut so viel zerreißt. Wenn sie gerupft ist, so wird sie über etwas Strohfeuer gesenget; dieses muß aber geschwind geschehen, sonst möchte sie zu gelb werden. Die Füße halte man über das Feuer und ziehe die Haut ab. Die Gans wasche man sodann mit laulichem Wasser, etwas Mehl und Kleye recht rein, damit sie weiß wird, mache die Stoppeln recht rein ab, haue den Hals und die Flügel kurz ab, und schneide die Beine oder Pfoten beim Gelenke ab. Nun nehme man die Gans aus, ziehe das Fett mit dem Magen, Leber und Gedärmen heraus, putze alles rein, und nehme von den Gedärmen das Fett rein ab. Dann wasche man die Gans rein aus, trockne und reibe sie mit Salz aus, und wässere sie auch einige Stunden. Wenn man nun die Gans so bereitet hat, so stecke man einige Bunde Beyfuß in die Gans, fülle sie mit Borsdorfer Aepfeln ganz voll, nähe sie zu, stecke sie an den Spieß, und begieße sie zuerst mit siedendem Wasser, hernach aber mit dem herausbratendem Fett, bis sie gahr ist. Im Ofen wird sie auch recht schön, wenn man nicht zu starkes Feuer macht, weil sonst die fette Haut auf der Gans leicht braun wird, und demohngeachtet die Gans inwendig noch roh ist. Wenn es eine genudelte (gemästete) Gans ist, so ist die Leber zuweilen so

groß als eine Kälberleber. Diese Leber brate man in Butter, das übrige Gekröse, Magen, Flügel und Hals mit dem Kopf kocht man ab, oder salzt es ein. Ersteres kann man mit sauren Klößen, und lezteres mit kleinen Rüben kochen.

250. Pommersche Gänse.

Werden gesotten und zu dem Braunenkohl, auch andern Gemüsen gegessen.

251. Wilde Gänse zu braten.

Die wilden Gänse bekommt man eigentlich bei kalter Jahrszeit. Wenn sie sauber geputzt und gespickt sind, muß man sie mit gutem Gewürz ausreiben, und 3—4 Tage in Essig legen, damit sie mürb werden; sie bedürfen auch das braten lange.

252. Haselhühner zu braten.

Man putze sie rein, nehme ihnen die Flügel ab, schneide auch den Kragen ab, und spicke sie wie junge Haasen, salze sie ein, und gebe ihnen auch die nämliche Baize wie den Haasen, brate sie in Butter und in dieser Baize, und gebe folgende Sauce dazu. Man mache in einem Tiegel ein Mehl braun, gieße daran die Baize, 2 oder 3 Löffelvoll Milchram, seihe es durch ein Sieb, vermenge es mit Karpfen, klein geschnittenen Zitronenschalen und ein wenig gestoßenen Gewürz, und lasse es zusammen kochen, lege dann den Braten in die Schüssel, und gieße die Sauce darüber.

353. Junge Hühner zu braten.

Wenn die Hühner gestochen sind, werden sie ein wenig in das kalte Wasser gelegt, dann gebrüht, geputzt, ausgenommen, sauber gewaschen, inwendig mit Pfeffer und Salz ausgerieben, das Brustbein ausgebrochen, an dem Spieß gebraten, und mit heißem Schmalz von innen und von aussen zwei oder dreimal recht ausgebrennt, das macht sie weich und mürb; dann begießt man sie fleißig mit der Brühe aus der untergesetzten Pfanne; wenn sie von innen anfangen zu rauchen, so sind sie fertig, dann thut man in einen Seiherlöffel ein Stücklein Butter mit etlichen Kohlen, und betropft damit die Hühner, wenn sie mit etwas geriebenen Semmeln bestreut sind, damit sie ganz schäumigt werden. Wenn sie aufgetragen werden, giebt man ihnen einen grünen Zweig in den Schnabel.

354. Hühner mit Stachelbeeren gebraten.

Die Hühner werden wie die vorigen zurecht gemacht, und am Spieße gar gebraten. Die Stachelbeeren werden von den Stielen gepflügt, rein verlesen und gewaschen: dann legt man sie in ein töpfernes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, läßt in einem Durchschlag das Wasser wieder ablaufen, setzt sie in einen Castrol, gießt etliche Löffelvoll weißen Wein dazu, thut Zucker, fein gehackte Zitronenschalen, gestoßenen Zimmet und ein wenig Butter daran, läßt sie auf Kohlfeuer gelinde kochen, und rührt sie behutsam um, damit sie nicht

anſetzen. Wenn die Brühe nicht dick genug iſt, ſo reibt man zulezt einige Semmelkrumen daran, und wenn ſie gut iſt, ſo richtet man ſie an, und legt die gebratenen Hühner darüber.

355. Kapaunen zu braten.

Man ſchlachtet den Kapaun, legt ihn eine Stunde in kaltes, dann in heißes Waſſer, rupft ihn, und nimmt ihn aus. Der Magen und die Leber, nebſt dem Kopf, werden zwiſchen die Füße geklemmt. Wenn man ihn braten will, ſo wäſſert man ihn zuvor eine Stunde ein, ſpickt ihn mit Speck, reibt ihn inwendig ſtark mit Salz aus, und bringt ihn an den Spieß. Im Anfang begießt man ihn mit Salzwaſſer, zulezt aber mit Butter, bis er gahr iſt.

356. Gebratene Kapaunen mit Auſtern gefüllt.

Der Kapaun wird, wie der vorhergehende, rein gemacht, dann mit fein geſchnittenem Speck geſpickt, und mit Salz inwendig rein und ſtark gerieben. Hierauf füllt man ihn inwendig, wie auch den Kropf, mit gehörig rein gemachten Auſtern, bratet ihn am Spieß, und begießt ihn zuerſt mit Salzwaſſer, und zulezt mit Butter, bis er gahr iſt. Wenn er angerichtet wird, belegt man ihn mit Zitronenſcheiben.

357. Krammetsvögel zu braten.

Die Vögel werden gerupft, der Kopf abgezogen, mit einer großen Nadel das Gedärm heraus-

gezogen, gesalzen, gepfeffert, der Kopf unter die Flügel gesteckt, die Füße umgebogen, der Spieß unter der Brust durchgesteckt, und mit heissem Schmalz begoßen, dann, wenn sie beinahe fertig sind, mit geriebenem Brod und Wachholdern bestreut.

358. Lerchen und Wachteln zu braten.

Die Lerchen werden gerupft, aber nicht ausgenommen, Füße und Flügel umgebogen, sauber gewaschen, gesalzen, an den Spieß gesteckt und so gebraten und mit zerlassenem Butter begoßen. Sind sie nun bald fertig, so bestreut man sie mit Semmelmehl und läßt sie braun werden. Auf die nämliche Art werden auch die Wachteln gebraten, doch muß man solche ausnehmen. Lerchen und Wachteln können auf Sauerkraut gegeben werden.

359. Einen Pfauen zu braten.

Der Pfau ist ein stattlicher Braten, doch darf man beim Abschlachten ihm kein Blut nehmen, sondern ein halb Achtel Weinessig in den Hals gießen, und in der Luft aufhängen, wenn der Hals zugebunden ist, daß er erstickt. Dann rupft man ihn ab, aber nicht den Hals, dieser, wenn er sauber geputzt und ausgewässert ist, wird fein zierlich gespickt, inwendig mit gutem Gewürz und Salz ausgerieben, und an dem Spieß gebraten, der Hals muß aber sehr gut mit Papier verwahrt werden, damit die Federn schön bleiben. Man begießt ihn oft mit heissem Schmalz, daß er mürb wird. In die darunter gesetzte Pfanne schneidet man eine halbe

Zitrone in Stücken, nebst einigen Lorbeerblättern, etwas Nelken und Cordemomen. Wenn der Pfau halb gebraten ist, so schüttet man etwas rothen Wein daran, und begießt ihn fleißig mit dieser Sauce. Wenn er von innen anfängt zu rauchen, so ist er bald fertig. Ein wenig vor dem Anrichten läßt man die Sauce von der untergesetzten Pfanne, mit etwas geriebenem schwarzen Brod und einem Glas Wein, in einem kleinen Tiegelein kochen. Wenn man den Pfau von dem Spieß abnimmt, so muß der Hals mit einem feinen Tüchlein abgetrocknet werden, daß die Federn wieder schön auseinander gehen; dann garnirt man ihn mit allerlei schönen Blumen, und die Sauce wird durch einen Durchschlag darüber gegoßen. Es ist ein fürstliches Essen.

260. Einen Truthan zu braten.

Wenn der Hahn abgestochen ist, wird er in ein Tuch eingewickelt, und ihm mit einem runden Holz das Brustbein eingeschlagen, das muß aber gleich geschehen, weil er noch warm ist; dann brüht und putzt man ihn sauber, nimmt den Kopf und das Eingeweide heraus, läßt ihn etliche Stunden wässern, und reibt ihn inwendig mit Pfeffer und Salz aus, legt auch Lorbeerblätter und Zitronen hinein. Wenn er am Spieß gebraten wird, kann man ihn schön spicken, will man ihn aber im Oefelein braten, und mit Speck belegen, so wird er, besonders wenn er schon sehr alt ist, besser. Den Kropf kann man füllen mit eingeweichten Semmeln,

etlichen Eyern, Muscatenblüthe, kleinen Rosinen, und etwas gestoßenen Mandeln, doch nicht zu voll, daß er nicht plazt. Wenn er aufgetragen wird, so giebt man ihm ein grünes Blatt in den Schnabel, und garnirt ihn mit Blumen.

361. Rebhühner mit Sardellen und Austern gefüllt.

Man putze die Rebhühner sauber, wasche sie aus, salze sie ein, nehme auf ein Rebhuhn Austern nach Belieben, Sardellen aber nur zwei, hacke sie nebst grüner Peterßilie, und rühre Muscatenblüthe, Nelken und Pfeffer mit ab, fülle solches hinein, nähe sie wohl zu, spicke sie mit Speck, brate sie langsam, und begieße sie öfters mit Butter und süssem Ram, zulezt aber mit bloßer Butter, richte sie an auf eine Schüssel, und gieße die Sauce aus der Bratpfanne darüber.

362. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfe wird sauber gerupft, sodann gewaschen, gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich dreßirt, die Füße und Flügel umgebogen, der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieß gebraten. Das Eingeweide nimmt man heraus, putzt es recht rein, und hackt es nebst einer Zwiebel, Zitronenschale und Peterßiliengrün, läßt in einem Tiegel Butter zerfliessen, röstet ein wenig Semmelmehl bräunlich, rührt das Gehackte, mit Salz, Zitronensaft und Wein darunter, läßt es kurz einkochen, bäckt Semmelscheiben in

Schmalz, legt ſolche auf die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel, bringt mit einem Löffel die ſogenannte Schnepfenſpeiſe darauf, und legt die Schnepfe darüber.

363. Schneehühner zu braten.

Wie die Rebhühner, ſo werden auch die Schneehühner gebraten, nur daß ſie nicht gefüllt werden.

364. Tauben zu braten.

Die Tauben werden einen Tag vorher geſchlachtet, wenn man ſie gebrauchen will. Sie werden abgerupft, ausgenommen, rein ausgewaſchen und geſpickt. Die Kröpfe werden mit gehöriger Fülle gefüllt, und dann die Tauben am Spieß oder im Ofen gebraten. Einige brühen die Tauben, allein dies verurſacht, daß ſolche oder das Fleiſch ganz roth werden.

365. Tauben auf franzöſiſche Art.

Die Tauben werden abgerupft und ſauber geputzt, aber nicht gebrüht, das Eingeweide aus dem Kropf herausgenommen, die Bruſt entzwei geſchnitten, doch daß der Rücken ganz bleibt, dieſelben mit dem Rücken eines Hackmeſſers ganz zerklopft, in zerlaſſene Butter eingetaucht, geſalzen, mit gehackter Peterſilie und Muscatenblumen beſtreut, und auf dem Roſt mit Butter und Zitronenſaft gebraten. Man kann ſie auch auf Papier legen; ſie ſind ſehr gut.

366. Wilde Tauben gespickt zu braten.

Diese werden eben so behandelt wie die Rebhühner, man kann alle Speisen aus ihnen verfertigen, die man auf Art der Rebhühner zur Tafel bringen will.

367. Vögel zu braten.

Die Vögel werden schön gerupft, die Haut von dem Kopf abgezogen, die Beine abgeschnitten, das Eingeweide mit dem Finger herausgedrückt, mit Salz bestreut, an ein Spießchen gesteckt, mit heissem Schmalz begossen und geriebenes Brod darauf gestreut. Wenn sie fertig sind, so werden von weissem Papier Blättchen geschnitten, und die Vögel darauf gelegt, daß es die Flügelein vorstellt; es sieht sehr artig aus, wenn man sie so zur Tafel trägt.

368. Einen Haasen zu braten.

Man streife den Balg ab und schneide das Vordertheil bis an den Bug weg, ziehe mit einem Messer die anklebende Haut ab, schneide das Schloß hinten entzwei, damit das Weidloch rein gemacht werden kann, spicke ihn mit länglich geschnittenen Speck, wasche ihn dann aus, besprenge ihn mit Salz, und brate ihn bei gelindem Feuer am Spieß oder in einer Pfanne. Dabei beträufle man ihn mit Butter, bestreue ihn mit gutem Gewürz, und brate ihn mit halb Weinessig halb Wasser, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern und Zwiebeln. Man kann auch sauern Ram und Kapern hinzu thun.

Ist er fertig, so legt man ihn in eine Schüssel, gießt durch ein Sieb die Sauce aus der Pfanne darüber und bestreut ihn mit klein geschnittenen Zitronen. Man kann auch folgende Sauce darüber geben: Man nimmt nämlich halb Essig halb Wasser, so wie auch klein geschnittene Zitronenscheiben, thut Zucker und etliche Nelken hinein, macht ein Stückchen Butter heiß, röstet zwei Löffelvoll Brod, bis es braun wird, vermengt dieses mit der Sauce, lässet sie kochen, bis es dicklicht wird, und gießt und beträufelt damit den halb gebratenen Haasen.

369. Einen Rehziemer.

Man verfährt mit dem Reh-Rücken und den Keulen auf dieselbe Art, wie der Haase zubereitet wird. Er kann aber etwas länger wässern, weil er dickere Häute hat.

Eilfter Abschnitt.

Von geräuchertem Fleisch und allerlei Würsten.

370. Schweins-Schinken zu räuchern.

Man nimmt einen guten, großen, frischen Schweinsschinken, oder, deutlicher zu sagen, die Keule vom Schwein. Zuerst schneidet man etwas

Fleisch ab, damit man zu dem Knochen kommt, und bricht solchen heraus. Dann nimmt man etwas zerquetschten auch etwas ganzen Pfeffer, etwas Salpeter und Salz, reibt damit den Schinken recht ab, und steckt von dem Gemengten so viel zwischen die Knochen, als man hinein bringen kann. Hierauf legt man ihn in ein reines trocknes Gefäß, und bestreut ihn noch einmal mit Salz. Die Schwarte legt man unten. So bald er nun Sole giebt, so muß er jeden Tag einmal wohl begoßen werden. Wenn er nun so 14 Tage bis 3 Wochen gelegen hat, so nimmt man ihn heraus, windet ein ganz dünnes Tuch um denselben, und hängt ihn in den Rauch.

371. Rindfleisch zu räuchern.

Man mache Salz, und etwas Salpeter darunter gemengt, recht heiß, thue es in eine Schüssel und wälze darinnen ein Stück Rindfleisch um, so giebt es gleich Sole. Hierinn lasse man es einige Tage liegen, nähe es dann in ein dünnes leinenes Tuch, hänge es in den Rauch, und lasse es sechs Tage hängen, so ist es gut zum verspeisen.

372. Eine Zunge zu räuchern.

Man lasse in einem Kessel Wasser kochen, lege die Zunge hinein, und lasse sie nur einigemal überwellen; dann nehme man sie heraus, salze sie recht stark, lege sie in eine flache Schüssel, beschwere sie etwas und lasse sie so einige Tage liegen: alsdann

nähe man sie in ein ganz dünnes Tuch, und hänge sie in den Rauch.

373. Geräucherte Gänse.

Wenn die Gänse gehörig ausgeschlachtet sind, so hackt man sie von einander und nimmt den Rücken heraus: dann trocknet man die Gänse mit einem Tuch rein aus, bereibt sie recht stark mit Salz und ein wenig Salpeter, und streut zugleich etwas gestoßene Nelken und gestoßenen Pfeffer darauf. Sobald sie Sole geben, muß man sie alle Tage begießen und umkehren. Wenn sie so 5—8 Tage in Salz gelegen, nimmt man sie heraus, bewickelt sie mit starkem Papier, und hängt sie in den Rauch. Sie müssen aber nur in gelinden Rauch gehangen werden.

374. Ein gepreßter Rinder-Kopf.

Man nimmt hiezu einen halben fetten Rinderkopf, und kocht ihn mit Wasser und Salz weich. Dann nimmt man ihn heraus, zieht alle Knochen heraus, pflückt ihn in kleine Stückchen, mengt das Fleisch mit gestoßenem Pfeffer, Nelken, Ingber, geriebenen Majoran, Thimian und Salz recht untereinander, thut dieses zusammen in eine Serviette, macht es recht rund und bindet sie zu. Dann legt man die Serviette zwischen 2 Bretter, beschwert das oberste Brett mit Gewicht, und läßt es darunter 24 Stunden liegen. Hierauf bindet man sie aus der Serviette, legt sie in eine tiefe Schüssel, und gießt guten Essig darauf. Wenn man essen

will, so schneidet man Scheiben davon ab, zerschneidet einige Aepfel und Zwiebeln in Würfeln, legt sie über die Scheiben, und gießt dann Essig darauf.

375. Ein gepreßter Schweinskopf mit Rindfleisch.

Man nimmt einen guten großen Schweinskopf, schneidet ihn in zwei Theile, und kocht ihn mit etwas Wein, Wasser und Salz weich. Dann kocht man ein gutes Stück Rindfleisch auch weich. Wenn beides gehörig weich ist, so schneidet man es in dünne Streifen, ohngefähr eine Hand breit und lang. Man lege nun von dem Schweinskopf die Scheiben rund herum auf ein Tuch, dann bestreue man es mit halb gestoßenen Nelken, Salz und Pfeffer, hierauf von dem Rindfleisch, wieder Gewürz, und dann wieder Schweinfleisch, und verfahre so, bis es alle ist. Man muß es aber so einrichten, daß oben Schweinfleisch liegt. Dann bindet man das Tuch zusammen, und preßt es, wie die vorige Sulze. Man macht hierüber eine Sole von Wasser und Salz.

376. Ein ganzer Schweinskopf gepreßt.

Man nehme zwei schöne halbe Schweinsköpfe, und koche sie mit Wasser und Salz gahr. Dann nehme man alle Knochen heraus, und streue inwendig in die Köpfe gemengtes Gewürz, welches in gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Salpeter besteht. Nun lege man einen halben Kopf, die Schwarte aber unten, auf ein Tuch, und passe

die andere Hälfte des Kopfes darauf, daß die Schwarte oben kommt, schlage dann das Tuch darüber, lege es zwischen zwei Bretter, und beschwere es mit Gewicht. Man macht eine Sole von Salz und Wasser, und legt den Kopf hinein, so hält er sich lange.

---

377. Rindfleisch Würste.

Hiezu kann man das Fleisch von den Lenden und das Fett vom Netz und den Nieren nehmen. Man hackt dieses alles wohl untereinander, mischt Salz, gestoßene Nelken und Pfeffer dazu, und stopft sie fein dicht, dann muß man sie in eine Tonne legen, gesottene Milch darüber gießen, welche aber erst kalt werden muß; dann rührt man etwas Salz darein, oder man nimmt Wasser und klopft Salz darein, und gießt es darüber.

378. Milanesische Cervelatwürste.

Man nimmt sechs Pfund des besten magern Schweinfleisches, ein Pfund guten Speck, acht Loth Salz, zwei Loth Pfeffer, mischet und hackt es wohl durcheinander, gießt dazu weißen Wein und Blut, ein Loth gestoßene Nelken und Zimmet, und macht darunter etliche längliche Stücke Speck, welche mit obigem Gewürz bestreut sind, füllet das Gehackte in die Därme und kocht es.

379. Bologneser Würste, oder Saucischen.

Man nimmt fettes und mageres Schweinfleisch, hackt es wohl untereinander, nimmt zu 25 Pfund

1 Pfund Salz, 8 Loth ganzen Pfeffer, ⅛ Wein, 1 Pfund Blut von dem Schwein, dieses muß man ¼ Stunde wohl durcheinander kneten und es in die Gedärme einfüllen; damit sie nicht brechen, kann man sie mit einer Serviette bewinden. Wenn dieses geschehen, bindet man die Würste mit einem Bindfaden ab, so lang als man sie zu haben wünscht, hängt sie in Rauch und läßt sie trocknen, schneidet sie dann, wo sie zusammen hängen, von einander, und bewahrt sie auf. Man legt sie in einen neuen, durchgewässerten, wohl glasurten irrdenen Topf, so bleiben sie lange gut.

380. Lombardische Saucischen.

Man nimmt vier Pfund Schweinfleisch, 3½ Pfund Rindfleisch und 8 Loth frischen Speck; den Speck zerschneidet man, und das Fleisch hackt man ganz klein mit 4 Loth Ingber, 1 Loth Muscatenblumen, 1 Loth Nelken, und Salz, so viel als nöthig ist: dieses, wohl vermischt, füllt man in Schweins- oder Rinderdärme, hängt sie in Rauch und trocknet sie. Wenn man dieselben speisen will, so werden sie gahr gekocht.

381. Schweins-Blutwürste.

Böhmische Manier.

Man nimmt grobes Roggenmehl, läßt es in Blut 2 — 3 Stunden stehen, kocht Habergrütz etwas dicke ab, und mengt sie dazu, auch Pfeffer,

Nelken, Salz und ein wenig Fett, und macht die Därme halb voll.

382. Leber-Würste.

1. Man muß die Leber, ehe sie gekocht wird, klein hacken, alle Adern herausnehmen, Pfeffer, Nelken, etwas gestoßenes Salz, in Milch geweichtes weißes Brod, feine geschnittene Stücke Fett, von den Flaumen dazu nehmen, und dieses in die Gedärme füllen, und so verfahren, wie bei allen andern Würsten.

Oder:

2. Man muß etwas gahres Fleisch und Speckkein hacken, und von der ungekochten und klein gehackten Leber, mit etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz dazu thun, auch kann man etwas Reis und weißes Brod, welches in Milch gekocht ist, dazu nehmen; die Gedärme müssen nur halb voll gemacht, und alsdann gahr gekocht werden.

383. Französische Bratwürste.

Man hackt Zwiebeln, und siedet solche ein wenig in Wasser auf; hernach nimmt man solche mit dem Schaumlöffel heraus und mengt sie unter das Blut mit Salz, Pfeffer, Nelken, und gestoßenen Zimmet, hierunter schneidet man kleine Stückchen Flaumen oder Schweinsfett, mischt es gehörig untereinander und füllt die Därme damit.

384. Gebackene Bratwürste.

Man brate die Würste, schneide sie nach der Länge und in die Quer entzwei, daß es 4 Stücke werden, tauche sie in einen Teig von Eyern, Ram und Mehl, und backe sie in Butter.

385. Braunschweigsche Würste.

Hiezu nehme man 4 Pfund Halsfleisch von einem guten Rind, hacke es klein, und besprenge es mit so viel Salz, als man mit fünf Fingern halten kann. Ist es sehr klein gehackt, so salze man es überall, knete es dann auf einem Tisch gut ab, und sprize während dem Kneten $\frac{1}{2}$ Maas Wasser nach und nach darunter. Ist es auf diese Art bearbeitet, so lasse man es über Nacht stehen. Den andern Tag schneide man ein Pfund Speck klein würfelich, menge ein Loth gestoßenen Pfeffer und ein Quint gestoßene Cordemomen darunter, mische alles wohl untereinander, und fülle es in Rinderdärme fest ein; dann hänge man sie zwei Tage lang in Rauch, wende sie dann um, und hänge den untern Theil aufwärts und lasse sie wieder zwei Tage hängen, wende sie dann wieder um, und lasse sie noch zwei Tage hängen, dann nehme man sie ab und mache Gebrauch davon.

386. Westphälische Würste.

Man koche 6 Pfund Rindfleisch, und lasse 2 Pfund Rinderfett nur etwas überkochen, hacke beides klein, weiche Semmeln in Fleischbrühe, drücke sie wieder aus, gebe Salz, Pfeffer und Majoran

dazu, mische alles wohl untereinander, fülle es in Rinderdärme, lasse die Würste etwas überkochen, räuchere sie dann bräunlich, und gebe sie zu Gemüsern.

387. Hannoversche Hirnwurst.

Hiezu wird fettes und mageres Fleisch und Schweinshirn genommen. Das Gehirn lege man ins Wasser, reinige es von dem Blut, hacke es dann mit dem Fleisch recht durcheinander, mische Kümmel, Salz, klein gehackte Scharlotten, gestoßene Muscatenblüthe und Pfeffer darein, menge alles wohl untereinander, auf jedes Schweinshirn schlage man ein Ey darunter, lege alles in eine grosse Schüssel, gieße etwas von der Brühe, worin das Fleisch gesotten, dazu, stoße die Därme, koche sie wie gewöhnlich, und brate sie auf dem Rost. Man kann sie auch etliche Tage im Rauch hängen.

388. Gebackene Schweinswürstlein.

Man bratet die Würste auf dem Rost, schneidet sie alsdann in der Mitte entzwei, macht einen nicht gar zu dicken Teig, kehret die Stücklein darin um, und bäckt sie schön braun aus heissem Schmalz. Man kann sie als Auflage auf die Gemüse geben.

389. Fasten Fischwürste.

Man reinige das Fleisch von Hechten oder Karpfen wohl von Gräten, und schneide es von der Haut loß, hacke es klein, nehme eine in süssem

Ram eingeweichte Semmel, drücke sie nicht zu sehr aus, schneide darunter ein Stück Butter, 3 Eyer, etwas Majoran, Basilicum, Zitronen, Cordemomen, auch das Fleisch von einem in Salzwasser gesottenen Fisch, Pfeffer und Salz, fülle solches in Därme, brate sie in einer Pfanne schön bräunlich, und gebe sie zum Gemüse, oder als Nebenspeise.

390. Ostfriesländische Weidwürste.

Man nehme 6 Pfund nicht zu fettes Schweinsfleisch und 2 Pfund Rindfleisch, hacke es aber nicht zu fein, schneide 1 Pfund würfelichen Speck darunter, vermische es mit grob gestoßenem Gewürz, Pfeffer, Salz, Cordemomen, und klein geschnittenen Zitronen, besprenge es mit etwas frischem Wasser, fülle es in wohl gereinigte Rindsdärme fest ein, stupfe sie mit einer Nadel und hänge sie 8 oder 10 Tage in Rauch. Sie sind sehr gut.

Zwölfter Abschnitt.

Allerlei Sulzen und Kreme.

391. Aepfel Sulze.

Man schäle Borsdorfer oder Renetten Aepfel, lege sie in ein Castrol, gieße Wasser darüber

mit ein wenig Zitronenschalen, lasse sie weich dämpfen, drücke den Saft durch eine Serviette, und rühre von gleichem Gewicht Zucker darunter, lasse sie in einer messingenen Pfanne gut einsieden, dann auskühlen, gieße sie in eine Schaale und lasse sie bestehen, und mache dann Gebrauch davon.

392. Grüne Sulze.

Man siede zwei geputzte Kälberfüße in einer Maas Wasser weich, seihe die Brühe durch eine Serviette in einen Hafen, damit das Fett zurücke bleibt, gieße Fleischbrühe und Weinessig, von jedem gleichviel daran, nebst Scharlotten, Zwiebeln, Zitronenschalen, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter und das nöthige Salz, lasse dieses zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, stoße eine Handvoll Sauerampfer und eben so viel Gartenkreße, rühre es sammt dem Saft darunter, lasse es aufsieden, seihe die Sauce durch eine Serviette auf Teller, und lasse sie kalt werden. Man kann, in Stücklein geschnitten, damit allerlei garniren.

393. Quitten Sulze.

Man läßt in einem reinen Hafen frisches Wasser siedend werden, legt einige Quitten hinein, und läßt sie langsam fortsieden, nimmt sie dann heraus und andere dafür hinein; die gesottenen schält man nun ab, schabt das Mark in eine Schüssel, treibt es dann durch ein Haarsieb in einen Tiegel oder eine Pfanne, wägt auf einer Waage so viel ge-

stoßenen Zucker als man Mark hat, und rührt ihn darein, gießt etwas von dem Wasser, worin sie gesotten, dazu, und läßt die Sulze, unter beständigem Umrühren, dicklicht einkochen, gießt sie dann in die Schaale und läßt sie erkalten.

394. Ram Sulze.

Von 6 oder 8 Eyern rührt man das Weisse in einem Hafen, mit 4 Loth Zucker, zu Schaum, bis er dick wird, dann rührt man einen Löffelvoll Stärkmehl, mit etwas Rosenwasser, und 3 Löffel süssem Ram, thut es unter den Schaum, gießt ein Seidlein siedenden Ram zu den abgerührten Sachen, und läßt alles in einer messingenen Pfanne, unter stetem Rühren, kochen, bis es dicklich wird, dann gießt man es in eine Porzellan-Schaale und läßt es kalt werden.

395. Rebhühner Sulze.

Man zerschneidet ein rein geputztes und ausgenommenes Rebhuhn, zerstößt es in einem Mörser, siedet es in Hühnerbrühe und einem Seidlein guten Weinessig, giebt zwei in Stücke gehackte Kälberfüße darein, würzt es mit Zitronenschalen, Muscatenblüthe, Nelken und Lorbeerblättern, und läßt es wohl kochen: dann seihet man sie durch ein Tuch, über abgezogene und voneinander geschnittene Mandel-Pistazien und eingemachte Zitronenschalen, und läßt sie zu einer Sulze bestehen.

396. Eine rothe Weichsel Sulze.

Man stoße eine Maas Weichsel im Mörser, setze sie mit Saft und Kern in einer Maas Wasser zum Feuer, gebe Zucker daran, bis es süß genug ist, auch etwas Zimmet, Nelken und Zitronenschalen. Dann setzet man ein paar Kälberfüße in einer Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden, schöpft das Fett ab, und seihet die Brühe durch eine Serviette an die Weichseln, läßt es zusammen gut einsieden, und wieder durch eine Serviette in Teller passiren, und stellt sie dann an einen kühlen Ort.

397. Wein Sulze.

Man schneide 1½ Loth Hausenblasen klein, weiche sie etliche Stunden in ½ Seidlein Wasser ein, gieße ½ Maas Wein daran, acht ganze Nelken, ein Quint Zimmet in Stücklein gebrochen, und die Schale von einer Zitrone, solches binde man in ein Bündlein, hänge es in den Wein, und lasse es in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis die Hausenblase aufgelöst ist, rühre es mit einem silbernen Löffel um, dann ½ Pfund Zucker in Stücklein geklopft und in eine zinnerne Schüssel gelegt, den Saft von einer Zitrone darauf gedrückt, etwas klein geschnittene Schalen, und den gekochten Wein, unter beständigem Rühren, darüber gegoßen, und wenn der Zucker zergangen ist, durch ein Tuch geseiht.

398. Zitronen Sauce.

Man nimmt vier sauber gewaschene Kälberfüße, setzt sie mit 2 Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, bis sie halb eingekocht sind, dann gießt man die Brühe ab, läßt sie kalt werden, und nimmt das Fett sauber davon; alsdann legt man sie in eine messingene Pfanne, mit ein Seidlein guten Wein, ½ Pfund Zucker, ½ Loth ganzen Zimmet, von drei großen Zitronen die Schale abgerieben, auch das Mark dazu, die Kerne aber zurückgelassen, sonst wird es bitter, und läßt alles so lange kochen, bis es, wenn man einen Löffelvoll auf einen Teller gießt, sich sulzet. Darauf nimmt man von 3 Eyern das Weisse, schlägt es mit der abgeriebenen Schale zu Schnee, läßt es unter beständigem Rühren kochen, aber nicht lange; dann kann man einen Stuhl umwenden, eine Serviette um die vier Beine des Stuhls binden, und sie durchlaufen lassen. Wenn man ½ Loth Hausenblase mit den Kälberfüßen kocht, so wird die Sulze leicht helle.

399. Chocolade Krem.

Man nimmt drei Seidlein Ram, läßt ihn siedend werden, verklopft 6 Eyerdotter mit ¼ Pfund Chocolade sehr lange, dann gießt man den siedenden Ram dazu, und läßt es zu einem Mus kochen, daß es aber nicht gerinnt, schlägt vier Eyerweis zu Schaum, nimmt es vom Feuer, rührt den Schaum darunter und gießt es in die Schüssel.

400. Mandel Krem.

Zwölf Loth fein gestoßene Mandeln werden mit einer Maas Ram und Vanille gekocht, 6 Eyerdotter mit Zucker wohl abgerührt, daß es nicht gerinnt, das Kochende vom Feuer genommen, und das Gelbe mit dem Zucker darunter gethan, vier Eyerweis zu Schaum geschlagen und darein gethan. durch einen Durchschlag getrieben, der nicht fein ist, sonst bleiben gar viel Mandeln zurück, so ist er fertig. Zur Zierath läutert man etwas Zucker, bis er sich ziehen läßt, auf den Krem, und ziehet die Fäden ganz dick darauf herum, daß er sieht wie ein Spinnengewebe; der Krem darf aber nicht warm seyn, und es muß erst ½ Stunde vor dem Anziehen geschehen.

401. Weichsel Krem.

Man nimmt 300 Weichseln, stößt sie im Mörser sammt den Kernen, setzet sie mit einem Stück Semmel, Zucker, Zimmet und etwas Wein zum Feuer, und läßt sie eine Stunde kochen, bis sie ganz dicklicht werden, dann treibt man sie durch einen feinen Durchschlag, und läßt den Saft in einer messingenen Pfanne noch mit einem Stück Zucker und etwas geriebenen Zitronen kochen, bis er ganz dick wird; hierauf wird er in die Schaale gegoßen, von Eyerschaum, in Milch gekocht, allerlei Blumen ausgeschnitten, und der Krem damit belegt, auch die weißen Blumen mit Rosinfarbenen

Zucker und Pistazien bestreut, welches sehr schön aussieht.

402. Zitronen Krem.

Man nimmt zwei große Zitronen nebst 1 Seidlein süssem Ram, reibt mit 12 Loth Zucker die Schaalen ab, klopft ihn in Stücklein in eine messingene Pfanne, drückt den Saft von den 2 Zitronen darauf, und von acht Eyern die Dottern dazu recht klar gerührt, und läßt solches über den Kohlen, unter beständigem Rühren, ein wenig kochen, aber nicht viel, die 8 Eyerweis werden zu Schaum geschlagen: wenn die Dottern dicklicht sind, werden sie vom Feuer genommen, und der Schaum Löffelvollweis darunter gerührt, so ist er fertig. Man läßt ihn über Nacht stehen. Er ist sehr gut.

403 Von gekochtem Schnee ein Berg.

Man schlägt 8 oder 10 Eyerweis zu Schaum, setzt eine Maas gute Milch oder Ram in einer messingenen Pfanne aufs Feuer nebst einem Stückchen Zucker, etwas ganzem Zimmet und einem Stückchen Zitronenschale, läßt solches kochen und legt dann mit einem silbernen Löffel den geschlagenen Schaum, einen Löffelvoll nach dem andern hinein. Wenn es ein wenig gekocht hat, so wendet man es um, und wenn es theils fertig ist, so legt man es in ein Sieb, daß die Milch davon abläuft, bis sie alle gekocht sind. Hierauf nimmt man das Gelbe von Eyern, rühret es mit etwas Rosenwasser ab, setzt die Pfanne vom Feuer, und rührt die Dottern hin-

ein, gießt es dann durch einen Durchschlag in eine etwas tiefe porzellanene Schüssel, und wenn es ein wenig verkühlt ist, so setzt man von dem gekochtem Schaum eins nach dem andern darauf, es muß aber nur in die Mitte kommen und hoch aufgeschlichtet werden, das Gelbe muß eben zwei Finger breit zu sehen seyn. Wenn es recht kalt ist, so bestreut man den Berg auf der einen Seite mit rothen klar gemachten Zuckerscheiffelein, und auf der andern Seite mit klein gehackten Pistazien. Es sieht sehr schön aus und schmeckt gut.

Dreizehenter Abschnitt.

Von Saläten.

404. Aepfel Salat.

Gute Borsdorfer Aepfel werden geschält und mit weißem Bier aufgesetzt; hiezu nimmt man klein geschnittene Zitronenschale, länglich gebrochenen Zimmet, etwas weißen Wein, und gewaschene kleine Rosinen, und läßt die Aepfel hiermit dämpfen, bis sie gahr sind.

405. Rother Aepfel Salat.

Man schält Borsdorfer Aepfel und legt sie in einen Tiegel; dann nimmt man rothe Weintrau-

ben, drückt den Saft aus, setzt ihn mit Zucker und etwas zerbrochenem Zimmet auf, läßt ihn kochen, gießt ihn dann über die Aepfel, und läßt sie damit durchdämpfen. In Ermanglung der Weintrauben nimmt man rothen Wein; hat man aber rothe Rüben, so nimmt man solche; diese werden auf dem Reibeisen klein gerieben, der Saft davon ausgedrückt und mit Wein und Zucker gesotten. Alsdann werden die Aepfel dazu gelegt und gedämpft.

406. Apricosen Salat.

Man schält die Apricosen, nimmt die Kern heraus und schneidet sie in Viertel. Alsdann setzt man etwas guten Wein mit gestoßenen Nelken, zerbrochenem Zimmet, klein geschnittenen Mandeln und Zucker, nebst ganz klein geschnittenen Zitronenschalen auf, läßt dieses einmal aufsieden, thut dann die bereiteten Apricosen dazu, und läßt sie dämpfen.

407. Aspargen Salat.

Man schneide die Aspargen fein gleich, wasche und siede sie, doch nicht zu weich, sonst verlieren sie ihren Geschmack. Im Kochen müssen sie gesalzen werden. Wenn sie gahr sind, so gieße man das Wasser davon ab, lege dieselben fein gleich in die Schüssel, so daß die harten Ende auswärts stehen, und gebe Essig, Baumöl und Pfeffer daran.

408. Birn Salat.

Man schält die Birnen, und schneidet sie, wenn sie groß sind, in Viertel, setzt rothen Wein und

Zucker auf, und läßt es sieden: alsdann bespickt man die Birnen mit etwas länglich gebrochenem Zimmet, ganzen Nelken, und länglich geschnittenen Zitronenschalen, legt sie in die Brühe, und läßt sie darin dämpfen.

409. Blumenkohl Salat.

Man säubert und kocht ihn ab, als wenn man ihn will mit der Brühe kochen: wenn er aber gahr ist, so läßt man ihn erkalten, und giebt Baumöl, Essig und Pfeffer dazu. Im Kochen muß er gesalzen werden.

410. Prunellen Salat

Man nimmt Prunellen, so viel man nöthig hat, eine Handvoll Hiefen, auch große und kleine Rosinen; dieses wäscht man alles sauber und setzt es mit Wasser und Wein zu, nebst einem Stück Zucker und Zitronenschale, läßt es kochen, doch nicht zu weich, daß alles schön ganz bleibt, und dann kalt werden.

411. Kapern Salat.

Hiezu werden Salzkapern von den Stengeln abgerupft und über Nacht in ein reines Wasser gelegt, dann seiht man sie ab und wäscht sie nochmals aus frischem Wasser, begießt sie ein wenig, und zuckert sie nach Belieben; dann nimmt man aus schönen Rosinen die Körner, schneidet sie länglich, giebt kleine Rosine dazu, schneidet große abgezogene Mandeln ebenfalls länglich, mischet alles unter

die Kapern, giebt etwas Essig und Baumöl darauf, richtet sie in die Salatschaale hoch auf, belegt den Rand mit Zitronenschalen, und bestreut sie mit Zucker.

412. Cichorien Salat.

Man säubere und spalte sie in die Länge, nehme den harten Kern heraus, lege sie drei Stunden ins Wasser, und gebe ihnen jede Stunde ein frisches, und koche sie. Zugerichtet wird er wie der Aspargen Salat.

413. Endivien Salat.

Es giebt zweierlei, Winter- und Sommer Endivien, die Winter Endivien sind etwas bitter, deshalb man ein wenig Zucker dazu nehmen muß; sie wird in dünne Streifchen geschnitten, fast wie der weiße Kohl, recht oft gewaschen, und nicht eher zurecht gemacht, als bis sie soll gegessen werden.

414. Erdäpfel Salat.

Wenn die Erdäpfel gesotten sind, werden sie auf eine Salatschaale in Scheiben geschnitten; dann schält man ein hart gesottenes Ey ab, schneidet oben ein Plätzchen weg, daß man es aufstellen kann, setzt es mitten in die Erdäpfel, und hackt folgende Sachen recht klein, als: ein hartes Ey sammt dem Dotter, rothe Rüben, Zwiebeln, Petersilienkraut, Brunnkreß; mit diesen abwechselnden Farben ziert man die Erdäpfel, und thut Salz, Pfeffer, Essig und Oel daran.

415. Fleisch Salat.

Man nimmt das Fleisch vom gebratenen Geflügel oder Wildpret, schneidet es in dünne schmale Schnittchen, richtet es mit gehackten Lactucksalat an den Boden der Salatschaale reihenweis an, und giebt viel Essig, Pfeffer und Salz darüber.

416. Gedämpfter Krautsalat.

Wenn das Kraut sauber gewaschen und abgelaufen ist, so schneidet man klein würfelich Speck in einen Tiegel; wenn er gelb werden will, so thut man den Salat dazu hinein, etwas Salz, auch eine klein gehackte Zwiebel, läßt solches ganz langsam auf den Kohlen dämpfen, dann so viel Essig daran als er bedarf, und wenn er weich ist, so richtet man ihn an.

417. Gelber Rüben Salat.

Man schneidet große gelbe Rüben Finger lang und recht dünn, wenn sie zuvor recht sauber abgeschabt sind; zu diesen schneidet man die Schaale von einer schönen Zitrone eben so lang und dünn, es darf aber nichts weißes an der Schaale bleiben, dann legt man Zucker in ein Castrol, die gelben Rüben und Zitronenschalen dazu hinein, gießt ein Glas Wein und ein halbes Glas Wasser daran, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis die Rüben weich sind, drückt den Saft von einer Zitrone darauf, und verkostet es, ob sie süß genug sind, ausserdem muß man noch mehr Zucker dazu thun

und ihn mit verkochen lassen. Sind sie fertig, so richtet man sie auf einen Teller und läßt sie kalt werden. Man kann sie zu gebratenen Geflügel geben.

418. Gelbe und rothe Rüben, ein französischer Salat.

Wenn die Rüben sauber gemacht sind, so werden sie weich gesotten, dann ein wenig gesalzen, in Scheiben geschnitten und Essig darüber gegoßen. Es muß aber jede Sorte allein in Essig liegen, und wenn man sie zu Salat gebrauchen will, so legt man sie in die Salatschaale nach der Schattirung, nimmt von einen hart gekochten Ey das Weisse, garnirt ihn damit, auch Oliven entzwei geschnitten, die Kerne davon genommen, und ihn damit gezieret, und etwas Pfeffer, Essig und Oel darüber gethan. Es sieht sehr schön.

419. Gemischter Salat.

Man nimmt schöne Bricken, einen großen Hering, Sardellen, Kapern, Erdäpfel, grünen Kopfsalat, ein gutes Stück kalten Kälberbraten, und Borsdorfer Aepfel, schneidet alles klein gewürfelt, und macht es mit Essig und Oel an.

420. Gurken Salat.

Man schält die Gurken und schneidet sie recht dünn, bestreut sie mit Salz, mischt sie untereinander, und läßt sie eine Weile stehen; dann drückt man sie aus, bestreut sie mit Pfeffer, und gießt Oel

und Weineſſig darüber. Man kann auch Schnittlauch daran thun.

421. Hering Salat.

Wenn der Hering 2 Stunden in Waſſer gelegen, ſo häute man ihn ab, gräte ihn aus, und ſchneide ihn in kleine Stückchen auf eine Salatſchaale, dazu gebe man klein geſchnittene Zwiebeln, Aepfel, kalten Braten, Kapern, Pfeffer, Eſſig und Oel, und miſche alles recht durch einander. Iſt der Hering ein Milcher, ſo muß man die Milch mit Eſſig und Oel zerrühren, und den Hering damit anmachen.

422. Hanebutten Salat.

Man nimmt gute trockne Hiefen (Hanebutten) und eben ſo viel große Roſinen, wäſcht ſie einigemal mit Waſſer rein ab, thut ſie in einen Topf, gießt darauf Wein und etwas Waſſer, auch Zimmet, Zucker und einige Schnitte Zitronen, und läßt ſie damit dämpfen, bis ſie weich ſind. Wenn man ſie angerichtet hat, ſo beſtreut man ſie mit Zucker und Zimmet.

423. Holländiſcher Salat.

Man nimmt kleine Roſinen, Kapern, Nelken, Piſtazien und abgeſchälte Mandeln, von jedem 4 Loth; friſche Pomeranzen und Zitronenſchalen, von jedem 2 Loth; dieſes alles zerſchneidet man gröblich mit 2 Loth Zitronat, thut dazu guten Wein und Zucker, legt es in eine Schüſſel, und verziert

es nach Belieben mit lang geschnittener frischer Zitronen- und Pameranzenschale.

424. Hopfen Salat.

Von dem Hopfen muß das Harte weggeschnitten werden, sodann siedet man ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn durch einen Seiher ablaufen, und wenn er ausgekühlet ist, gießt man Essig und Oel daran.

425. Italienischer Salat.

Es werden Scheiben von Cervelatwurst geschnitten, desgleichen Böckelfleisch, Schinken, kalter Braten, Bricken, Sardellen, Heringe, alles auch schön in Streifen geschnitten und zierlich herum gelegt, mit Kapern und Hiefen garnirt, in die Mitte etwas Wein und Nelken gethan, und Essig und Oel darüber.

426. Kräuter Salat.

Als die vorzüglichsten und gesundesten Kräuter hiezu werden erkannt: Brunnkreß, Gartenkreß, Löffelkraut, Körbelkraut, Dragun, Pimpernell, Fenchel, Melissen, Schlüsselblumen, Gunnerreben und Sauerampfer; aus welchen man sich, nachdem sie wohl gewaschen und gereiniget sind, einen Salat mit Provencerol, Wein und etwas Essig zubereitet. Man kann auch Zucker daran mengen, und ihn mit einem Kranz von schönem Salat einfassen.

427. Kreßen Salat.

Es giebt fünferlei Arten von Kreßen: die gemeine Gartenkreße, die breite, und die große krauſe; dieſe 4 Sorten haben einerlei Geſchmack, und werden mit Oel, Eſſig und Pfeffer zugerichtet. Die vierte Sorte iſt die Winterkreße, welche viel herber als die andern Arten iſt, doch wird ſie auch auf jene Weiſe bereitet. Die fünfte Art iſt die Indianiſche, welche ſowohl wegen der Blätter als Blumen zum Salat gut iſt.

428. Lactucke Salat.

Dieſer wird wie der gemeine Kopfſalat zubereitet.

429. Pfirſchen Salat.

Die Pfirſchen werden, wie die Apricoſen, geſchält, von einander geſchnitten, und die Kerne herausgenommen: man gießt gleicht etwas Wein darauf, und läßt ſie damit nur einmal überkochen, dann nimmt man ſie heraus, legt ſie in eine Schüſſel, thut noch Brühe, geſtoßene Nelken, Zimmt und Zitronenſchale dazu, läßt dieſes zuſammen eine Weile kochen, gießt es dann über die Pfirſchen, und läßt ſie damit ein wenig dämpfen.

430. Pomeranzen Salat.

Man ſchneidet friſche ſüſſe Pomeranzen, in nicht zu dünne Scheiben, zierlich auf einen Teller, ſtreut klaren Zucker darauf, und allenfalls auf jede Po-

meranzenscheibe eine gesottene Weichsel. Auch gießt man zur Abwechslung Wein darüber.

431. Quitten Salat.

Die Quitten werden geschält, von einander geschnitten und das Steinichte herausgenommen. Man kocht sie erst mit Wasser, damit sie weich werden, gießt, wenn das Wasser ziemlich verkocht ist, Wein dazu, thut Zucker und zerbrochenen Zimmt daran, und läßt sie vollends gahr kochen.

432. Rabunzel Salat.

Wenn der Salat rein gewaschen ist, so wird er auf eine Salatschaale gelegt, und mit Weinessig, Oel und Salz angemacht, sodann in die Mitte eine weiße übersottene Carviolrose gestellt, dann nimmt man hartgesottene Eyer, weichgesottene und eingemachte rothe Rüben: das Weiße von den Eyern, und die rothen Rüben, dann das Gelbe von den Eyern wird jedes besonders recht klein gehackt, und mit diesem Gehäck der Salat mit abwechselnden Farben schön zierlich garnirt.

433. Sardellen Salat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, ausgegrätet, und eine Stunde lang in Wein gelegt: dann legt man in die Mitte einer Schüssel einen umgekehrten Teller, stellt eine aufgeschnittene Zitrone darauf, besteckt sie mit Blumen, umschlingt die Zitrone mit einigen Sardellen, die übrigen legt man in die Runde herum, doch so, daß die Schwän-

ze gegen den Rand zu liegen, belegt den Schüsselrand mit Zitronen- und Pomeranzenblättern, mischt Essig, Oel und etwas Pfeffer untereinander, gießt es auf die Sardellen, druckt Zitronensaft darauf, formirt einen Kranz von Zitronenschalen und schön geschnittenen Pomeranzen-Scheiben, und bestreut die Sardellen mit Blumen, eingemachten Pomeranzenblüthen, Kapern und Oliven.

434. Selleri Salat.

Wenn die Sellerieköpfe rein geputzt und gewaschen sind, so siedet man sie weich, und schneidet sie in Scheiben. Wenn der Selleri nun kalt ist, so macht man ihn mit Pfeffer, Salz und Essig, wie andern Salat, an, und mit den grünen Blättern ziert man ihn aus.

435. Spargel Salat.

1. Der Spargel wird gehörig geputzt, und in gesalzenem Wasser, aber nicht zu weich, gesotten; dann nimmt man ihn heraus, legt ihn auf die Schüssel, in welcher man ihn auftragen will, die Köpfe einwärts gerichtet. Indessen bis er abkühlt, mischet man Oel, Essig, Salz und Pfeffer durch einander, und gießt es über den Spargel.

2. Der Spargel wird, wie oben gemeldet, gereinigt, gekocht, und in die Schüssel gelegt: dann macht man eine Sauce von etwas Weinessig, Zitronensaft, gestoßenen Muscatenblumen und ein wenig Zucker, läßt dieses aufkochen, und quirlt zuletzt einige Eyerdottern daran. — Man kann auch

eine Wein-Sauce machen, die eben so bereitet werden muß, wo aber der Weineſſig wegbleibt.

436. Stachelbeeren Salat.

Man nimmt von den Stachelbeeren die Stiele ab, wäſcht ſie, ſetzt ſie gleich mit Wein, Zucker, Zimmt und Zitronenſchale an, und läßt ſie hiermit dämpfen.

437. Weichſel Salat.

Zu 2 Pfund abgezupfte Weichſel nimmt man $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker, thut ſolchen in eine meſſingene Pfanne, und 2 Taſſen Waſſer daran, und läßt es gut einſieden; dann legt man die abgezupften Weichſeln in den geſottenen Zucker, läßt ſie langſam aufſieden bis ſie weich ſind, hernach faßt man ſie mit einem Schaumlöffel auf einen Durchſchlag, damit ſich der dünne Saft abſeiht, richtet ſie ſchön ordentlich auf eine Schüſſel, läßt den Saft gut einſieden, bis er ſich ſulzet, ſeiht ihn durch über die Weichſeln, und ſetzt ihn dann an einen kühlen Ort. Den Schüſſelrand kann man mit geſchnittenen Pomeranzen oder Zitronen belegen.

438. Zitronen Salat.

Man ſchält ſchöne große Zitronen ganz rein von ihren gelben Schalen, ſchneidet das Weiße in dünne feine Scheiben auf einen Teller, gießt ſüſſen Wein darauf, und beſtreut ſie ſtark mit Zucker. Die

gelben Schalen schneidet man länglich klein, siedet sie ein wenig in Wein und Zucker weich, und streut sie auf die Zitronenscheiben. Diesen Salat giebt man zu gebratenem Geflügel.

439. Zwetschgen Salat.

Wenn man die Zwetschgen abschälen will, so gießt man siedendes Wasser darüber; wenn dieses geschehen, legt man sie, nebst einem Stück Zucker und Zimmt in ein Castrol, gießt zu 30 Zwetschgen ¼ Maas Wein; wenn sie kochen, so stellt man sie auf wenig Kohlen, daß sie langsam kochen und ganz bleiben. Bei dem Anrichten bestreut man sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

Alles gedörrte Obst, als Weichseln, Kirschen ꝛc. können auf gleiche Art gekocht werden: nur muß man sie recht sauber waschen, auch bei dem Kochen eine Brühe geben, und so viel länger kochen lassen. Bei dem Anrichten muß dergleichen Obst mit Zucker, Zimmt, und Zitronen klein geschnitten, bestreut werden.

Vierzehenter Abschnitt.

Vom Backwerk.

A.) Hefengebackenes.

440. Einen Kugelhopfen zu backen.

Man nimmt ein Pfund Schmalz, rührt es schaumig, dann 16 Eyer, eines nach dem andern eingeschlagen, dann 3 Löffel dicke Hefen, $\frac{1}{4}$ Maas Ram, das Gelbe von einer Zitrone mit Zucker abgerieben, etwas Salz, $1\frac{1}{2}$ Maas feines Mehl zulezt darein gerührt, in den bestrichenen Schart gefüllt, und langsam gebacken.

441. Einen feinen Kugelhopfen.

Man rührt 1 Pfund Butter eine Stunde, dann 12 Eyerdotter hineingeschlagen, hernach 12 ganze Eyer, dann 4 Löffel dicke Hefen mit süssem Ram hinein gerührt, 3 Loth Zucker mit einer Zitrone abgerieben, $1\frac{1}{2}$ Maas feines Mehl darein gesiebt, hernach den Teig in den bestrichenen Schart gefüllt, langsam gehen lassen und gebacken.

442. Kugelhopfen mit Mandeln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wohl ab, schlägt 10 Eyer, eins nach dem andern, hinein, zerrührt

jedes gut, und darunter 12 Loth Mehl, 4 Loth fein gestossene Mandeln, etwas fein geschnittene Zitronenschalen, und 2 Loth Zucker. Wenn solches alles gut abgerührt ist, so nimmt man am Ende 2 Löffel Hefen, schmiert den Schart mit Schmalz, bestreut ihn mit Semmelmehl, und füllt den Teig hinein, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, und bäckt ihn in der Röhre, doch nicht zu heiß. Wenn er fertig ist, so stürzt man ihn auf einen Teller, und bestreut ihn, wenn er kalt geworden, mit Zucker und Zimmet.

443. Zuckerkalatschen.

Es wird 12 Loth gute Butter wohl abgerührt, dann 6 Eyerdottern, 10 Loth klar gesiebter Zucker, 4 Eyerweis zu Schaum geschlagen und ein wenig Zimmet, alles unter einander mit ½ Pfund Mehl gerührt, runde Näpflein auf ein bestrichenes Blech gesetzt, mit Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken.

444. Hefenbutterteig.

Eine reichliche Maas Mehl wird mit ⅛ Ram und für 2 kr. Hefen zu einem Dämpfchen angesetzt; wenn es gestiegen, werden 4 Eyer und 2 Dotter, nebst einer halben auf Zucker abgeriebenen Zitrone und etwas Salz unter den Teig gerührt, auf dem Bret ausgedreht, ½ Pfund Butter darauf geschnitten, und einigemal überschlagen, bis man nichts

mehr von der Butter sieht. Man kann einen Kugelhopfen daraus machen, es wird wie es ist in die Form gelegt, oder man kann einen breiten Kuchen machen; dann läßt man es gehen, bestreicht es mit geschlagenen Eyerweis, bestreut es mit Butter, und läßt es backen.

445. Erlanger Caffee Brod.

Man nimmt 3 halbe Seidlein Mehl, ½ Seidlein Milch, und für 1 Kreuzer Hefen, setzt solches zu einem Dampf und läßt es gehen: alsdann thut man 8 Loth Schmalz, 8 Loth Butter, 2 ganze Eyer und die Dotter von 3 Eyern darunter, arbeitet es in der Schüssel so lange herum, bis kein Teig mehr an den Fingern hängen bleibt, und läßt es nochmals in der Schüssel gehen. Ist es genug gegangen, so legt man den Teig auf ein Backbrett, und knetet noch ½ Seidlein Mehl daran, nebst ein wenig Salz und 4 Loth Zucker; dann flicht man Kränzlein oder halbe Monde, legt solche auf das Blech, und läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit Eyerdottern, länglich geschnittenen Mandeln, 4 Loth grob gestossenem Candiszucker, und bäckt sie.

446. Malicenkuchen.

Es werden 18 Loth Butter abgerührt, darunter 7 ganze Eyer, von 8 die Dotter, 2 Eßlöffelvoll gute Hefen, 18 Loth Mehl, ein wenig Salz und Zucker, die Form mit Schmalz und Butter bestrichen, gehen lassen, und gebacken.

447. Einen Bisquitkugelhopfen.

Nimm 18 Loth Schmalz und 18 Loth Mehl, 18 Eyer, ¼ Pf. Zucker, und 1½ Eßlöffelvoll weiße Hefen. Das Schmalz muß recht fein abgerührt werden, dann allezeit ein Ey, ein Löffelvoll Mehl und zulezt die Hefen, aber keinen Ram dazu, die Form mit Schmalz bestrichen und stark mit Semmelmehl bestreut und hineingethan. Wenn er gegangen ist, wird er in der Röhre schön gelb gebacken.

448. Ein Kuchen ohne Hefen.

Man rühre ¼ Pf. Schmalz und ¼ Pf. Butter fein ab, schlage nach und nach 7 — 8 Eyer daran, 12 Loth klaren Zucker, 20 Loth feines Mehl, und 4 Loth fein gehackte Mandeln, gieße diesen Teig Fingerdick in einen Ringform, welcher mit einer Schließe ist, so, daß man den Kuchen nicht umzustürzen braucht, sondern die Schließe oben abnimmt, und so langsam vom Blech abschiebt, ja aber nicht zu bald darf er aus der Röhre genommen werden, man kann ihn beinahe 1 Stunde darin lassen, bis er ganz fertig ist. Hat man etwas Eingemachtes, so kann man auf den Kuchen, wenn er fertig ist, kleine Häuflein legen; das sieht schön aus, und schmeckt sehr gut.

449. Ein breiter Hefenkuchen.

Man nimmt 18 Loth Schmalz, rührt es fein ab, dann 4 Eyer, 1 Maas Mehl, etwas Zucker,

und Hefen und Milch nach Gutdünken, arbeitet den Teig um, dreht ihn auf dem Blech aus, und wenn er gegangen ist, so bestreut man ihn mit gröblich geschnittenen Mandeln und Zucker, und läßt ihn backen.

450. Brezlein zu backen.

Man rührt ½ Pf. Butter recht ab, schlägt 6 Eyer hinein, dann 1 Maas Mehl, 4 Loth Zucker, große Rosinen, und für 2 kr. Hefen mit etwas Milch, arbeitet den Teig aus, welcher etwas lehn seyn muß, formirt Brezlein daraus, legt sie auf ein Blech, läßt sie gehen, und alsdann gebacken.

451. Ein feiner Tiegelkuchen.

Man rühret ½ Pf. frische Butter recht fein ab, dann ¾ Pf. feines Mehl, rührt nämlich allezeit einen Löffelvoll Mehl und ein Ey, bis 11 Eyer verrührt sind, dann 4 Loth Zucker und Zitronenschnittchen, eine Theeschaale voll Ram, und 1½ Eßlöffel voll Hefen; die Form bestreicht man mit Schmalz und Semmelmehl, dann bäckt man die Masse, wenn sie zuvor gegangen ist.

452. Wespennester.

Man setzt einen Hefenteig an, nämlich von Milch, Mehl und Hefen, läßt ihn gehen, und thut dann etwas Butter oder Schmalz und ein paar Eyer, auch etwas Salz daran. Wenn dieser Teig ausgearbeitet ist, so schneidet man ihn in Stücklein, so viel man nöthig hat, und dreht sie mit dem Nu-

delholz aus, so groß als eine Hand, bestreicht die Plätze gut mit zerlassener Butter, und bestreut sie mit kleinen Rosinen, etwas Zucker und Zimmt, rollt sie zusammen und setzt eins neben das andere in einen Tiegelkuchenschart, und wenn sie schön gegangen sind, werden sie im Oefelein gebacken.

453. Hannoverkuchen.

Zu einem Kuchen nimmt man 2 Maas feines Mehl, rührt von Milch und Hefen ein Dämpflein, und wenn er gegangen ist, etliche Eyer, etwas Butter, und sauren Ram unter den Teig gemengt, auch etwas Salz, solches auf dem Kuchenbrett recht ausgearbeitet, dann mit dem Nudelholz 2 Finger dick ausgedreht, den Rand aber ganz dünn, dann ½ Pfund große und kleine Rosinen, die mit kochendem Wasser sauber gewaschen, und mit der Hand wohl ausgedrückt sind, ¼ Pfund gehackte Mandeln und Zucker und Zimmt daran, mit solchen allen bis an den Rand dick belegt, etwas Teig darüber geschlagen, und auf dem Blech gehen lassen Das Hohe wird mit Mandeln besteckt, der Rand mit gehackten Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, dann mit dem Gelben vom Ey schön bestrichen, und gebacken.

454. Anis Bretzlein.

Man macht einen Hefenteig, und wenn er gegangen ist, so wälgert man mit der Hand kleine Streifen, und macht Bretzlein, legt eins an das andere auf das Blech; unter den Teig kommt etwas Anis und Zucker. Wenn sie gegangen sind, be-

ſtreicht man ſie mit Eyern, beſtreut ſie mit Zucker, und bäckt ſie.

455. Dampfnudel.

Man macht eben den Hefenteig, wie ſchon bemeldet, knetet kleine Bällein, in der Größe eines Eyes, legt ſie in einen dick mit Butter oder Schmalz beſtrichenen flachen Schart, und wenn ſie gegangen ſind, ſo werden ſie halb gebacken, damit ſie eine Runde bekommen. Dann wird gute Milch zum Feuer geſetzt mit einem Stückchen Zucker und Zimmt, und wenn ſie geſotten, ſo gießt man etwas davon an die Dampfnudeln, und läßt ſie vollends darin ausbacken; die übrige Milch giebt man mit zu Tiſch.

456. Böhmiſche Talken.

Es wird ebenfalls ein Hefenteig angerührt. Wenn der Teig gegangen, ſo thut man etliche Eyer, etwas Butter auch etwas Salz hinein, ſchneidet den Teig in kleine Stücklein, würzt ihn und macht daraus kleine Plätzchen. Hierauf wird Waſſer ſiedend gemacht und die Plätzlein hineingelegt und einen Wall aufthun laſſen, dann wieder heraus, auf ein mit Schmalz beſtrichenes Blech gelegt, mit Aepfelmus oder gekochten Zwetſchgen belegt, mit Zucker und Zimmt beſtreut, und gebacken.

B.) Schmalzgebackenes.

457. Erdäpfel Küchlein.

Man ſiedet mittelmäßige Erdäpfel: wenn ſie weich ſind, ſo ſchält man ſie ab, und zerdrückt ſie mit dem Kochlöffel, aber ſehr fein, daß keine Bröcklein darunter, und dann etwas geſalzen So viel man Erdäpfel hat, ſo viel Eyer nimmt man, macht Küchlein, ſo groß als ein Ey, backt ſie aus heiſſem Schmalz, und ſtreut Zucker und Zimmt darauf. Sie müſſen aber warm geſpeißt werden.

458. Spritzenküchlein.

Es wird $\frac{1}{2}$ Maas Milch in einer Pfanne ſiedend gemacht, mit einem Stücklein Zimmt und etwas Zitronenſchalen. Wenn ſolche kocht, ſo rührt man ſo viel Mehl hinein als man kann, und der Teig muß ſo lange geröſtet werden, bis er ſich von der Pfanne abſchält, und durchaus recht feſt ſeyn. Dann läßt man ihn in einer Schüſſel etwas verkühlen, ſalzt ihn, und knetet ihn mit der Hand, wie einen Brodteig, mit 8 Eyern ab: wenn er etwas zu ſteif iſt, ſo ſchlägt man noch ein Ey daran. Nun wird der Teig mit einem Löffel in die Spritze gefüllt, der Stämpfel in heiſſes Schmalz getaucht, und ſo in einer nicht zu großen Pfanne aus heiſſem Schmalz gebacken; man muß ſie aber immer ſchütteln, daß ſie recht auflaufen; dann wird Zucker und Zimmt darauf geſtreut.

*

459. Spritzenküchlein auf dem Blech gebacken.

Man nimmt zu einem Seidlein Milch 8 Loth frische Butter, 6 Loth Zucker, etwas Zitronenschalen, und ein Stückchen Zimmet, solches läßt man in einer Pfanne etwas kochen, dann rührt man so viel Mehl darein, bis der Teig recht dick wird und sich von der Pfanne schält. Hierauf läßt man ihn in einer Schüssel etwas verkühlen, knetet ihn dann mit der Hand mit 8 Eyern ab, und salzt ihn etwas, dann drückt man ihn durch die Spritze auf ein mit Fett bestrichenes Blech in die Runde, wie einen Kranz, streut Zucker und Zimmt darauf, und bäckt ihn.

460. Waffelküchlein.

Es wird ein Pfund Schmalz eine halbe Stunde gerührt, dann 16 Eyer, eins nach dem andern eingeschlagen, $\frac{1}{4}$ Maas Ram daran gethan, das Gelbe von einer Zitrone mit 3 Loth Zucker abgerieben, auch 3 Loth fein gestoßene Mandeln und $1\frac{1}{2}$ Maas feines Mehl, etwas gesalzen, und untereinander gerührt, das Waffeleisen heiß gemacht, mit Fett oder Speckschwarte bestrichen, und gebacken.

461. Schneebälle.

Man macht einen Teig, wie zu den Nudeln; muß aber etwas sauren Ram und ein wenig Zucker dazu nehmen; dann dreht man ihn so groß als ein zinnerner Teller mit dem Nudelholz aus und schneidet mit dem Tortenrädlein 2 Finger breite Streifen in der Mitte; aussen muß der Platz ganz bleiben,

dann mit Hölzchen oder dem Stiel des Kochlöffels eines liegen lassen und eines aufgehoben, und in einer kleinen Pfanne gebacken. Man muß sie aber mit dem Hölzchen in dem Pfännlein links und rechts rühren, daß sie recht hoch werden.

462. Einen Holländer Kuchen.

Man nimmt für 6 kr. altgebackene Semmeln, schneidet sie klein in eine Schüssel, thut 4 Loth Butter auf die Semmeln und $\frac{1}{4}$ Maas siedende Milch, deckt sie zu und läßt sie ein wenig stehen und erkalten; dann rührt man sie mit dem Kochlöffel fein ab, schlägt 6 Eyer daran, reibt etwas Muscatennuß daran, auch etwas Salz, solches alles fein abgerührt, und wie ein Ey groß Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, und den Teig daran gethan. Wenn die eine Seite gebacken ist, so wendet man ihn um, und wenn er fertig ist, so streut man Zucker und Zimmt darauf. Man kann ihn auch in rothem Wein, mit Zucker und Zimmt, aufkochen lassen.

463. Hefenküchlein.

Man rührt einen Teig an von Hefen und Milch, und wenn er gegangen ist, so nimmt man zu 3 Maas Mehl $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassenes Schmalz und 4 Eyer und für 2 kr. Brandwein, auch etwas Salz, dann wird der Teig mit der Hand fein geknetet, aber nicht zu fest, in 2 Theile getheilt, die Hälfte davon auf dem Backbrett ausgedreht, mit dem Rädlein viereckigte Küchlein gemacht, und auf flachem Feuer in dem Schmalz gebacken; das Schmalz darf aber nicht

zu heiß werden, sie werden sonst gleich braun und gehen nicht auf.

464. Zuckersträuslein.

Man rührt ¼ Pfund Butter ab, schlägt 6 Eyer daran, ¼ Pfund klaren Zucker, etwas Zimmt, und so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dick wird; dann wird er ganz subtil auf dem Nudelbrett ausgewürkt, mit dem Nudelholz ausgedreht, mit dem Messer allerlei Figuren geschnitten, oder mit Mödelein ausgestochen, und in Schmalz schön gebacken.

465. Weinschnitte.

Man schneidet Semmeln in Scheiben und begießt sie mit Wein. Wenn sie ein wenig angezogen haben, so taucht man sie in geklopfte Eyer ein und bäckt sie aus dem Schmalz, legt sie in eine zinnerne Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und läßt sie mit Wein auf Kohlen aufkochen.

466. Mandelschnitte.

Es werden 5 Eyer mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln und für 2 kr. altgebackenen geriebenen Semmeln gut abgerührt, (sollte es zu dick seyn, so thut man etliche Löffel Ram dazu) auch etwas Zimmt, dann Scheiben von Semmeln geschnitten, die Fülle darauf gestrichen, und aus dem Schmalz gebacken. Man kann sie in Wein oder Ram aufkochen lassen.

467. Tabackrollen.

Man rührt ½ Pfund Butter, mit 8 Loth Zucker und 6 Eyern ab, auch ein Glas Wein dazu, mischt so viel Mehl hinein, daß er aber nicht zu fest wird, dann mit dem Nudelholz ausgedreht. Man hat eigene Hölzchen, die dazu gehören. Es werden viereckigte Stücklein geschnitten, so groß als diese Hölzchen sind, und über solche die Stücklein fest mit Bindfaden gebunden und aus heissem Schmalz gebacken. Wenn sie halb gebacken sind, so zieht man die Hölzchen heraus, und läßt sie vollends ausbacken. Will man sie gefüllt haben, so macht man eine Fülle von gestoßnen Mandeln, Zucker und Weinbeeren, und bestreut sie damit.

468. Gebackene Rosen.

Man schüttet 2 Maas Mehl auf ein Backbrett, schneidet ½ Pf. Butter darauf, und etwas Salz, reibt es mit den Händen untereinander, daß sich die Butter verliert; dann macht man eine Höhle, schlägt 2 Eyer darein und gießt ein Glas Wein dazu, auch 8 Loth klaren Zucker darunter, solches zu einem Teig gewirkt und mit dem Nudelholz ausgedreht, aber nicht zu dünn, dann mit einem Ausstechförmlein, das 3 Blätter hat, ausgestochen, es müssen 3 auf einander gesetzt werden, das oberste muß das kleinste seyn, in der Mitte mit dem Weissen von Ey etwas zusammengeklebt, daß sie beieinander bleiben, und in heissem Schmalz gebacken, (sie werden sehr hoch) und mit Zucker und Zimmt bestreut.

469. Holippen.

Es wird ½ Maas feines Mehl, 4 Loth klarer Zucker, etwas Zimmt und abgeriebene Zitronenschalen mit guter Milch angerühret, dann 5 oder 6 Eyer darein geschlagen, der Teig darf aber nicht zu dünn seyn, dann das Eisen heiß gemacht, mit Papier ausgerieben, und ein Eßlöffelvoll Teig darauf gethan, solches auseinander laufen lassen, und zugemacht, neben herum mit dem Messer den Teig abgeschnitten und wenn es fertig, ein rundes Holz darauf gelegt und die 2 Seiten herum gebogen, (es muß aber geschehen, wenn sie noch heiß sind) dann das Holz herausgezogen, und so fort gebacken. An einem warmen Ort können sie lange aufgehoben werden.

470. Mandelrüben.

Man rühre ein wenig Butter ab, nehme 2 Drittel gestoßene Mandeln und 1 Drittel Semmelmehl und Zucker, lege solches in eine Schüssel, schlage 5 Eyer daran, mache kleine Rüben daraus, bestreue sie mit Semmelmehl und backe sie in Schmalz. Wenn sie gebacken sind, so steckt man oben etwas Grünes hinein, wie bei gelben Rüben, und richtet sie auf die Schüssel zum Auftragen. Man kann sie auch mit Weinsauce geben.

471. Gewählte Küchlein.

Von Eyern, Mehl und Salz wird ein Teig wohl gewürkt, mit dem Wälgerholz dünn geschla-

gen und breit gemacht, mit dem Tortenrädlein zu Stücken von einander getheilt, und dann in Butter in einer Pfanne schön gebacken.

472. Eyer Strizleini.

1) Der Teig wird von dem besten weissen Mehl, Salz, Eyern, Safran, Rosinen, Zucker und ein wenig Rosenwasser zuvor in etwas Butter über dem Feuer getrocknet, Strizlein daraus geschnitten und in Butter gebacken.

Oder:

2) Man nimmt Eyer, weisses Mehl, gehackte Feigen oder Meer-Trauben, welche zuvor in Wein geschwellt werden müssen, Zucker, Zimmt, Safran und etwas Salz, macht Strizlein daraus und bäckt sie in Butter.

Oder:

3) Man nimmt Eyer, weisses feines Mehl, etwas Salz, gehackte Aepfel, Birnen, Ingber, Pfeffer, Rosinen, Zimmt, und geriebenes weisses Brod, machet aus dieser Masse Strizlein, und bäckt sie, wie schon gemeldet.

473. Strudel Teig.

Man schlägt 6 Eyer klein, rührt dazu Mehl, Cordemomen, Muscatenblumen, ein wenig Safran und ½ Maas Milch, auf die Art, wie man einen Pfannenkuchenteig macht, dieses thut man

in einen Trichter, läßt es in abgeklärten Butter laufen, und bäckt es heraus.

474. Gefüllte Aepfel.

Die Aepfel muß man schälen, die Kerne herausnehmen, und den leeren Platz mit Mandeln wieder ausfüllen. Hierauf macht man den vorhin beschriebenen Strudelteig, kehret die Aepfel darinnen um, legt sie in abgeklärte Butter, läßt sie darin backen, bis sie hart und braun werden, legt sie dann in eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker.

Auf diese Art kann man auch Johannisbeeren, Kirschen, Salbey, Roßmarin, weiße Rosen ꝛc. aber alles mit den Stengeln backen.

475. Büchsen Küchlein.

Diese werden von gesottenem Teig gemacht; man rührt selbigen an mit Eyern, Mehl, Milch und Salz, läßt ihn in einer blechernen Büchse — welche, ehe der Teig hineinkommt, mit Butter bestrichen werden muß — ziemlich lange sieden, schneidet selbigen hernach zu großen Streifen, rizt diese hin und wieder mit dem Messer, und bäckt sie in nicht zu heisser Butter. Dabei muß die Pfanne immer geschüttelt, auch mit einem blechernen Löffel die heisse Butter darüber gegoßen werden, damit sie recht aufgehen.

476. Amabische Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, siedet laulich warm süsse Milch, geschmolzene Butter, Rosenwasser,

Corinthen, rührt alles wohl durch einander, 3 Löffel von Gest, giebt es in einem Topf, setzt es an einen warmen Ort, daß es aufgeht, legt es dann mit Löffeln in heisse Butter, so wird es wie Schnee-Bälle werden.

417. Böhmische Küchlein.

Man macht von Milch, Mehl und Eyern einen Teig an, mengt ein wenig Zucker und Hefen darunter, läßt den Teig etwas aufgehen, würket ihn, damit er fest werde, walzet ihn breit, streut Weinbeeren, Zimmt und Muscatenblüthe darauf, nimmt den hiezu geeigneten Spieß, schmieret ihn mit Schmalz, schlägt den Teig darüber und bratet ihn; da er noch weich ist, so schlägt man Papier darüber, damit er nicht vom Spieß fallen möge.

478. Reis-Kuchen.

Der Reis wird erst mürbe in Milch gekocht, Rosenwasser, Zucker und Zimmt und 3 Eyer darein gerührt, dann in eine Schüssel gethan, daß es kalt werde, in Stücken geschnitten, in Mehl umgewendet und in heisser Butter gebacken.

479. Kraftküchlein, für Kranke.

Man nehme $\frac{1}{4}$ von einem gebratenen Huhn, schneide es klein, so wie auch ausgekernte Zwetschgen, mische Semmelmehl und Eyerdottern darzu, mache einen gewöhnlichen Küchleinsteig, und backe es also.

480. Erbsen zu backen.

Die Erbsen werden mürbe gekocht, durch einen Durchschlag gepreßt, so dick man immer kann, ein wenig Pfeffer und Muscatenblumen darunter gemengt und in eine flache Schüssel gebracht. Wenn sie kalt sind, so schneidet man Stückchen heraus, wendet sie in einem dünnen Pfannenkuchenteig herum, und bäckt sie in Butter, bratet Semmeln schön braun darüber, macht eine etwas dicke Sauce von Wein, Zucker, Corinthen und Safran, gießt solche über die Erbsen und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

481. Pfannkuchen.

Man nehme ½ Maas Milch, etwas gute Hefen, 1 Pfund Butter, ⅛ Pfund Zucker, etwas gestoßene Muscatenblumen und 6 Eyer; rühre dieses alles untereinander mit etwas Mehl, und lasse es eine Stunde aufgehen. Ist es aufgegangen, so mache man es mit Mehl steif, und formire daraus mit einem Rädchen kleine Kuchen, viereckig oder länglich, und backe sie in Schmalz mit halb Butter. Will man einige mit Mus füllen, so mache man das Mus mit etwas Wein dünn, thue dazu etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und klein geschnittene Mandeln; man kann sie auch mit Aepfelmus und kleinen Rosinen füllen. Wenn der Schaum von dem Schmalze gefallen ist, so werden sie hineingelegt, und wenn man sie herausgenommen, so werden sie mit Zucker bestreut.

482. Zitronen zu backen.

Man schneidet die Schalen davon, bestreut sie dick mit Zucker, macht einen Teig von Eyerdottern, süssem Ram und Rosenwasser; er muß aber nicht dick seyn; wendet die Zitronenscheiben darinnen um, und bäckt sie in heisser Butter.

Aepfel, Birnen, Sauerampfer, Boretsch, Melissen, Pfeffermünz, Salbei, Bethonica, Holderblüthe, Weichseln, Kirschen, Feigen ꝛc. werden in Butter gebacken, doch zuvor wird ein Teig von Milch, weissem Mehl und Salz gemacht, in welchen man auch geriebene Pfefferkuchen oder gelbes Gewürz und Zimmt thun kann.

483. Gefüllte Aepfel oder Birne.

Man nimmt große Aepfel oder Birnen, schält sie und schneidet unten die Stengel mit einem runden Deckel hinweg, macht sie inwendig hohl, so viel es sich thun läßt, hackt das ausgeschnittene klein, mit Corinthen, geriebenem Brod, in Butter gebraten, Eyer, Zucker und Zimmt, mengt es untereinander, und füllt es wieder hinein, legt den Deckel wieder darauf, sticht ein kleines Hölzchen darein, wendet sie in einem dünnen Teig um, und bäckt sie in heisser Butter.

C.) Confectsachen.

484. Anis-Brod.

Man schlägt von 8 Eyern das Weisse zu Schaum, dann kommen die Dotter hinein und ½ Pf. klar gesiebter Zucker: solches wird ¼ Stund lang gerührt, dann wird ½ Loth Anis, welcher rein gelesen, und etwas gestoßen ist, auch etwas Cordemomen, und ½ Pf. feines und durchgesiebtes Mehl darunter gerührt, viereckigte Scharten von Papier gemacht; die Masse mit dem Löffel darein gefüllt, Daumen hoch aber leer gelassen, und in keiner sehr großen Hitze gebacken. Wenn er fertig ist, so macht man die Papiere auf, nimmt es heraus, schneidet Finger dicke Scheiben davon, legt es auf ein Blech, und läßt es auf beiden Seiten schön gelb werden.

485. Mandelbrod.

Ist die nämliche Masse wie bei dem Anisbrod, ausser daß statt Anis 8 Loth Mandeln genommen werden, von diesen werden die Schälsen abgebrüht, und nicht nach der Länge sondern nach der Queere geschnitten, ein wenig auf dem Blech geröstet, ehe sie in den Teig kommen, auch Cordemomen, das Gelbe von Eyern, und eine halbe Zitrone abgerieben, und in die Schart gefüllt, gebacken, und auf dem Blech schön gelb gebräunt.

486. Falsches Mandelbrod.

Man mache einen Teig von 12 Loth Mehl, ¼ Pf. Zucker, ¼ Pf. Butter, von einer Zitrone die

mit Zucker abgeriebene Schaale, und einige Löffelvoll Wein; würke den Teig auf einem Nudelbret gut ab, drehe ihn Messerrücken dick aus, schneide längliche Stückchen daraus, bestreiche sie mit Eyerdottern, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und backe sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech in einer nicht zu heissen Röhre.

487. Englisches Brod.

Man schlage 8 Eyer und ½ Pf. Zucker gut ab, rühre dann ½ Pf. feines Mehl darein, bestreiche den Model mit Butter und backe es in der Röhre schön gelb. Man giebt eingemachte Johannisbeeren darauf.

488. Mandel Confect.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 3 Eyerweis zu einen dichten Schaum, hacket 8 Loth abgeschälte Mandeln, und von einer halben Zitrone die Schale ganz klein, rührt sie auch darunter, formirt sie mit einem Löffel Zwölfer groß auf ein mit Oblaten belegtes Blech, und bäckt sie in nicht zu heisser Röhre.

489. Mandelkörblein.

Es wird 1 Pf. große Mandeln abgezogen, die Hälfte nach der Länge, die andere Hälfte nach der Quere geschnitten, ¾ Pf. Zucker, von 3 Eyern das Weisse ein wenig abgeschlagen und unter den Zucker gerührt, daß er ein wenig feucht wird, die Mandeln auch darunter gerührt, so ist es eine dicke Mas-

se. Dann wird in einem kleinen messingenen Pfännlein ein Löffelvoll Schmalz heiß gemacht, und ein Eßlöffelvoll von der Masse hineingethan, mit einem blechernen Löffel herumgerührt, daß es gleich gelb wird, dann solches herausgenommen und in einen kleinen Mörser gethan, und mit dem Stämpel zu einem runden tiefen Schüsselein gedrückt. Das Herausnehmen aus dem Schmalz in den Mörser muß schnell geschehen, daß er nicht kalt wird, sonst drücken sie sich nicht schön aus, und zerbrechen. Bis wieder ein Löffelvoll angelegt und gebacken ist, kann man das andere herausnehmen; man neigt den Mörser auf die Hand, so fällt das Körblein heraus. Von 1 Pfund Mandeln bekommt man 24 Körblein. Es muß bei dem Backen Schmalz nachgethan werden. Man stellt sie auf Fließpapier, daß sie nicht fett werden, und wenn man sie aufträgt, kann man eingemachte Früchte in die Körblein füllen.

490. Mandelschnitten.

Von 16 Eyern schlägt man das Weisse ½ Stunde lang, dann kommen die Dotter dazu mit 1 Pf. Zucker, und wird noch eine Weile abgeschlagen; hierauf nimmt man Mehl nach Gutdünken, so daß man es ausdrehen kann, nebst ½ Pf. geschnittenen Mandeln, einer Handvoll Anis, das Gelbe von einer Zitrone, Gewürz nach Gutdünken, nämlich Nelken, Cordemomen, Zitronat, Pomeranzenschalen, Zimmt, Almodegewürz, Ingber und

Digitized by Google

Pfeffer, rührt es zusammen und bäckt es langsam auf einem Blech.

491. Mandelkränzlein.

Man zieht ½ Pf. gedörrte Mandeln ab, stößt sie sehr klar, und rührt ½ Pf feingesiebten Zucker mit 2 Eyerweis recht untereinander, und treibt solches durch die Spritze: es muß aber ein Stern angeschraubt werden können. Auch Zitronenschalen werden dazu gethan.

492. Geröstete Mandeln.

Man nimmt 1 Pf. Mandeln und ¾ Pf. Zucker, welcher in einer messingenen Pfanne, ein Weinglas voll Wasser darauf gegoßen, ein wenig gekocht wird, aber nicht lange, und ein Loth gröblicht gestoßenen Zimmt zu dem gekochten Zucker gethan. Die Mandeln werden ein wenig abgerieben, daß sie nicht staubicht sind und mit dem Zucker vermengt, mit dem Kochlöffel recht untereinander gerührt, und immer wieder vom Feuer weggenommen und herumgerührt, daß an allen Mandeln Zucker hängen bleibt, und sie werden dabei fest und kalt. Es darf nicht zu viel Zucker in der Pfanne hängen bleiben. Man kann sie lange aufheben.

493. Ganz feines Bisquit.

Man schlägt von vier Eyern das Weisse zu Schaum, dann kommen die Dotter daran, und werden ½ Stund gerührt; hierauf ½ Pf. feines Mehl darein gesiebt, sehr langsam untereinander

gerührt, mit einem Löffelein kleine Forme auf das Papier gelegt, mit Zucker besiebt, und geschwind gebacken.

494. Hobelspäne von Mandeln.

Es wird ¼ Pf. Mandeln abgezogen und fein gestoßen, ¼ Pf. Zucker klar gemacht, von 4 Eyern das Weisse zu Schaum geschlagen, der Zucker mit den Schaum eine halbe Stunde gerührt, die Mandeln, nebst ein wenig Zitronensaft darunter gethan, die Masse auf ganze Oblaten, Messerrücken dick, gestrichen, und im Oefelein gebacken, aber nicht braun, dann herausgenommen, 2 Fingerbreite Streifen geschnitten und über Hölzlein gebogen.

495. Schmätzlein zu backen.

Man schlägt von 2 Eyern das Weisse zu Schaum, rührt dann ¼ Pf. fein gesiebten Zucker ¼ Stund, drückt auch von einer halben Zitrone den Saft hinein, und rührt so lange bis die Masse ganz dick wird, daß sie stehen bleibt: nun setzt man davon mit einem Caffeelöffelein kleine Häuflein auf weißes Papier, und bestreut sie mit Streuzucker, auch einige mit klein gehackten Pistazien, und läßt sie in keiner großen Hitze backen, denn sie müßen so weiß seyn als wie der Schnee.

496. Schuhknechte.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, auch so viel Mandeln werden gebrüht und länglich geschnitten, der Zucker in einer messingenen Pfanne mit 2 Weingläs-

fern voll Wasser gekocht, bis er ganz bräunlich wird, dann die Mandeln hinein gethan und kochen lassen bis alles bräunlich wird. Dann wird ein Nudelbrett mit Wasser naß gemacht und sie mit einem silbernen Löffel herausgenommen, auf das Brett in kleine Häuflein gesetzt, die Hand naß gemacht, und sie ein wenig zusammen gedrückt; es muß aber immer wieder die Pfanne über das Feuer, daß es immer heiß bleibt, sonst kann man nichts damit anfangen.

497. Weiße Lebkuchen.

Man schlägt von 4 Eyern das Weisse zu Schaum, dann ½ Pf. fein gesiebten Zucker, wenn die Dottern darunter sind, ½ Stunde gerührt, dann ½ Pf. Mandeln, welche in die Queere geschnitten und etwas gelblich auf dem Blech geröstet sind, darunter gethan, so viel auch Nelken, Zimmt, Cordemomen, von jedem 1 Quint, das Gelbe von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, und ½ Pf. feines Mehl darunter gesiebt, und den Teig auf Oblaten klein Finger dick gestrichen. Man schneidet die Oblaten so groß als man die Lebkuchen haben will, und läßt sie in einer guten Hitze backen.

498. Weiße Pfefferniślein.

Es wird ½ Pf. Zucker, auch so viel Mehl genommen, solches auf ein Brett gethan, etwas Anis, das Gelbe von einer Zitrone abgerieben, Cordemomen, Nelken und Zimmt darunter gemischt, auch 2—3 Eyer darunter geschlagen, und solches

alles zu einem Teig gewürkt, klein Finger dick ausgedreht, mit einem blechernen runden Förmlein ausgestochen, und auf einem mit Fett bestrichenen Blech gebacken.

499. Makronen.

Es wird ½ Pf. Mandeln mit etwas Wasser fein gestoßen, von 4 Eyern das Weisse zu Schaum geschlagen, ½ Pf. fein gesiebter Zucker darunter gerührt, dann die Mandeln und Eyerdottern daran gethan, auch Zimmt, Nelken, Cordemomen, und etwas fein geriebenes weißes Brod, wenn die Masse etwas zu dünn seyn sollte, solches wird ¼ Stunde gerührt, mit einem Eßlöffel runde Plätzchen auf Oblaten gelegt, solche mit klein gehackten Pistazien bestreut, und auf dem Blech in einer ausgeheizten Röhre gebacken.

500. Schwefelschnitte.

Man schlägt von 2 Eyern das Weisse zu Schaum, dann ¼ Pfund fein gesiebten Zucker darunter, solches ¼ Stunde lang gerührt, dann etliche Tropfen Zitronensaft darunter gedrückt, die Schale von einer großen Zitrone abgerieben, daß es davon ganz gelblich wird, hierauf schneidet man eine Hand breit und eine Hand lang Streifen von Oblaten, bestreicht solche eines Messerruckens dick mit der Masse, und bestreut mit rothem Herzzucker, welcher mit einem Messer fein gemacht und mit ein wenig Eyerweis abgerührt wird, die Schnitten in der Mitte Finger breit, daß sie einen rothen Streif haben, und wer-

den dann langsam auf einem heissen Blech getrocknet, daß sie nicht krumm laufen.

501. Zitronenbrod.

Man bringt 1 Pfund fein gesiebten Zucker auf ein reines Brett, reibt die Schale von einer Zitrone darunter, feuchtet dann den Zucker mit einem Eyerweis an, auch 2 Caffeelöffeleinvoll Tragand, welcher aber über Nacht eingeweicht werden muß; solches wird ganz subtil zu einem Teig gewürkt, er muß aber ganz fest seyn, wäre er aber noch zu trocken, so mengt man noch einige Tropfen Zitronensaft daran, dann dreht man ihn mit einem Nudelholz aus, jedoch nicht zu dünn, schneidet allerley Blumen und Kränze daraus, legt sie auf das Blech, welches mit etwas Wachs oder Fett bestrichen seyn muß, und bäckt sie in einem wohl ausgeheizten Oefelein. Es wird 3 Finger hoch, und muß weiß bleiben; es sieht aus wie Glas und ist unter allen Confecten das vorzüglichste, das man auf fürstliche Tafeln setzt.

502. Franzgebackenes.

Man nimmt ¼ Pfund bittere Mandeln, zieht sie ab und stößt sie klein, reibt ¼ Pfund Zucker und etliche Eyerdotter darunter, daß der Teig nicht zu dick bleibt, schüttet den Teig auf ein mit Papier belegtes Blech; wenn er gebacken, macht man einen Guß darauf, ziert ihn mit buntem Streuzucker

und Zitronat, und schneidet ihn in längliche Stückchen.

503. Mandelhaufen.

Man brühet ½ Pfund süsse Mandeln ab, und schneidet sie länglich, stößt ¼ Pfund Zucker fein, thut ihn in eine Schüssel und reibt ihn mit Eyerweis ab, auch ein wenig Mehl dazu, schüttet dann die Mandeln und Zitronenschalen darunter, bestreicht ein Kelchglas mit Eyerweis und drückt die Masse hinein, setzt die Häuflein auf Oblaten, und läßt sie backen. Oder man streicht, mit einem Messer, die Masse breit auf Oblaten, schneidet sie in längliche Stückchen, und bäckt sie auf dem Blech.

504. Vanillenbögen.

Man schlage 2 Eyerweis zu Schnee, rühre 8 Loth Zucker, 1 Quint gestoßene Vanillie, ½ Löffelvoll Zitronensaft, und zuletzt 2 Löffelvoll Mehl darein, streiche es auf Oblaten, und backe es in nicht zu heisser Röhre.

505. Freimaurer.

Man nimmt auf 3 Eyerweis 9 Loth gestoßenen Zucker in eine Schüssel, rührt es so lange, bis es dicht wird, dann einen Löffelvoll Mehl und klein gehackte Zitronenscheiben darunter, bestreicht ein flaches Blech mit Wachs ganz fein, bringt das Abgerührte darauf, streicht es Messerrücken dick aus einander, bäckt es in einer nicht zu heissen Röhre, schneidet schnell beliebige Stückchen daraus, und

biegt sie, weil sie noch warm sind, über das Nudelholz.

506. Geduldzelten.

Man schlage 2 Ey an 8 Loth gestoßenen Zucker, und rühre es zusammen ½ Stunde gut ab, dann menge man darunter 8 Loth Mundmehl, und von einer Zitrone die halbe abgeriebene Schale; bestreiche ein Blech mit Wachs, lege von dem Teig nußgroße Zeltlein darauf, und backe sie in nicht zu heisser Röhre. Wenn man sie Ungeduldigen zum Geschenke macht, so giebt es gewöhnlich so viel zu lachen, daß ihnen die Ungeduld vergeht.

507. Oblatenküchlein.

Man zieht ½ Pfund Mandeln ab, stößt sie klein, mit ¼ Pfund gesiebten Zucker, schlägt 3 Eyerweis wohl ab, rührt alles recht untereinander, bestreicht Thaler große Oblaten halb Finger dick damit, bäckt sie in der Röhre, und bestreut sie mit gehackten Pistazien.

508. a.) Gebackene Muscheln.

Abgezogene Mandeln werden klein geschnitten und eben so viel Zucker als Mandeln, auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen dazu genommen, ein Ey abgerührt, und zu einem festen Teig gemacht: dann bestreut man den Muschelmodel mit Zucker, drückt damit den Teig auf Oblaten, legt die so geformten Muscheln nach einander auf ein Brett, und bäckt sie schön.

508. b.) Zuckerschlange.

Man stoße 8 Loth Zucker klein, theile ihn auf ein Brett in 2 Theile, stoße 8 Loth abgehäutete Mandeln klein, theile sie gleichfalls in 2 Theile und vermenge sie mit den 2 Zuckerhäuflein, reibe ein Täfelchen Chocolade klein und füge auch diesen zur Hälfte jedem Häufchen bei, rühre jedes mit einem halben Eyerdotter mit einem Messer gut untereinander, lege auf ein Blech weiße Oblaten, formire aus dem Einen Häufchen Teig eine Schlange und lasse sie in einer warmen Röhre abtrocknen: das zweite Häufchen drücke mit in Mehl getauchten Fingern breit und Messerrücken dick, steche mit einem kleinen Fingerhut runde Schuppenartige Blättchen daraus, richte sie wie Schuppen ordentlich auf die Schlange, ziere sie oben mit einer vergoldeten Krone, schneide ihr ein Maul aus, klebe eine rothe Oblate hinein, und eine rothe Zunge, setze ihr von länglich geschnittenen Mandeln Zähne in den Mund, und von Wachholderbeeren Augen in den Kopf, mache ihr ein Nest von grauem Zeug, lege ein ausgeschnittenes schönes Papier hinein, und die Schlange darauf, bestreue sie mit Zucker, und sie ist fertig.

D.) Von allerlei Torten, Krapfen und Auflauf.

209. Tortenteig.

Es ist der sogenannte ordinäre Blätterteig, wie er zu jeder guten Pastete gemacht wird. Man nimmt nämlich Mehl und Butter, von einem so sehr als vom andern; die eine Hälfte läßt man zurück, zu der andern nimmt man Rosenwasser, mit Brandwein vermengt, und macht den Teig damit an, dann dreht man denselben mit dem Nudelholz aus, etwas dicker als einen gewöhnlichen Nudelteig, schneidet die Butter auf den ausgerollten Teig herum, schlägt den Teig wie eine Serviette zusammen, und wälgert ihn aus, oder schlägt denselben mit einem Beil recht tüchtig, je öfter er zusammengeschlagen und ausgewälgert wird, desto blättriger und schöner wird er. Ist der Teig fertig, so formirt man nach Belieben die Torten.

210. Eine süsse Buttertorte mit Aepfeln.

Dazu wird ein süsser Butterteig gemacht, wie schon angezeigt worden. Die Aepfel werden fein geschnitten und auf den Teig gelegt, nebst sauber gewaschenen Rosinen, Zucker und Zimmt dazwischen gestreut, ein ganzer Deckel darauf gethan, daß die Aepfel weich werden, und denselben mit dem Messer in allerlei Figuren ausgeschnitten, mit dem Gelben von einem Ey bestrichen und in guter Hitze gebacken, wenn er fertig ist, mit Zucker und Zimmt bestreut.

511. Aepfel Torte.

Man nimmt von den frühzeitigen Aepfeln, schält solche und brühet sie wohl, treibt sie durch einen Durchschlag auf eine Schüssel mit Rosenwasser und Zucker, thut etwas ganzen Zimmt dazu, läßt es auf einer Glutpfanne stehen, eine Weile zugedeckt, rühret es unterdessen zu Zeiten um, und nimmt hernach den Zimmt wieder heraus, füllet damit die Torte, und bäckt sie im Oefen.

512. Eine aufgesetzte Aepfel Torte.

Man belegt ein Blech, so groß man die Torte haben will, mit Oblaten, und macht aussen herum einen Rand von Butter oder geriebenen Teig; das Blech kann von einem Ringform seyn, man muß es aber auf einander stellen; dann werden 15 oder 18 Borsdorferäpfel geschält und in die Hälfte geschnitten, die Butzen herausgenommen, das Ausgehöhlte mit eingemachten Früchten, oder mit einer Fülle von gestoßenen Mandeln, Zucker, Zimmt und Weinbeeren gefüllt. Sind die Aepfel fertig, so werden sie auf das mit Oblaten belegte Blech aufgesetzt in der Höhe, wie eine Pyramide, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter fein abgerührt, 4 Eyer eins nach dem andern hineingeschlagen, dann $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl, solches mit dem Mehl nicht mehr gerührt, dann die Aepfel mit dem Teig überzogen, aber nicht auf dem Rand, dieser wird mit dem Gelben von einem Ey bestrichen, und gemächlich gebacken, daß die Aepfel weich werden. Wenn es beinahe weich oder

fertig ist, so wird von etlichen Eyern das Weisse zu Schaum geschlagen, und streifenweis wie ein Gitter gezogen, dasselbe mit Zucker gesiebt, es muß aber weis bleiben, wenn die Decke auf Aepfeln zuvor gelb ist. Es macht ein schönes Ansehen, und ist sehr gut.

513. Apricosen Torte.

Es wird eine Torte von süssen oder Blätterteig aufgesetzt, $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln abgezogen und gestoßen, mit Zucker und etwas Zitronen, nebst einer Handvoll geriebenen schwarzen Brod vermengt und auf den Boden gestreut. Von den Apricosen wird die Haut abgezogen, mit Zucker gedämpft, dann die Fülle nebst dem Saft auf die Mandeln gethan, ein Gitter, oder was man sonst will, darauf gemacht, mit dem Gelben von einem Ey bestrichen, und im Oefelein gebacken.

514. Quitten Torte von geriebenem Teig.

Die Torte wird von geriebenem Teig gemacht, die Fülle aber auf folgende Art. Die Quitten werden abgeschält, geschnitten, mit Wein, Zucker und Zitrone recht weich gekocht und zerrührt; der Boden von der Torte wird mit gestoßenen Mandeln, ein wenig geriebenen Brod, Zucker und Zimmt Fingerdick belegt, die Quitten darauf gelegt, ein Gitter darüber gemacht, mit dem Gelben von einem Ey bestrichen, Zucker und Zimmt darauf gestreut, und gebacken.

515. Zitronen-Torte.

Es wird ein geriebener Teig, wie bei der vorigen Torte, dazu genommen. Zu einer nicht allzugroßen Torte nimmt man 4 große Zitronen, das Gelbe mit Zucker abgerieben, 10 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, das Abgeriebene dazu genommen, solches mit etwas Wein in einem reinen Geschirr, worin kein Fett ist, aufkochen lassen; wenn die Fülle etwas erkaltet ist, so legt man die Hälfte auf die Torte, 2 von den Zitronenmark genommen, den Pelz sauber herunter gemacht, in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgemacht, und die Torte damit belegt, auf ein Plätzlein ½ Loth Zucker, und die andre Hälfte von der Fülle darauf gethan, ein Gitter darüber gemacht, mit dem Gelben von einem Ey bestrichen, und gebacken.

516. Weichsel Torte.

Von 400 Weichseln werden die Kerne herausgenommen, und sie mit Zucker, Zimmt und Zitronenschalen gekocht, daß es ein Brei wird, mit ¼ Pf. gestoßenen Mandeln, etwas geriebenen mürben Brod, Zucker und Zimmt wird der Boden belegt, die gekochten Weichsel, wenn sie erkaltet sind, darauf gelegt, von dem Teig Blumen geschnitten, darüber gezogen und schön gebacken.

517. a.) Weichsel Torte mit einem Guß von Ram.

Es wird ein Teigschart genommen und inwendig mit dem geriebenen Teig ausgelegt; zu ½ Pf. Teig

wird ¼ Pf. abgezogene Mandeln fein gestoßen, und 8 Loth Zucker, dieses wird mit einander ¼ Stunde gerührt, und sodann auf den Boden der Torte gelegt; von 200 Weichseln werden die Kern herausgenommen und auf den Mandelguß die Weichseln gethan, dann 5 Eyer mit einem Staub feinen Mehl und ein wenig Ram, und 6 Loth klarer Zucker, nebst ein wenig Zimmt mit einer ½ Maas süssen Ram recht abgerührt und solches über die Weichseln gegoßen, dann gemächlich backen lassen, und etwas Zucker und Zimmt darauf gestreut.

517. b.) Weichseltorte mit einem Pisquitguß.

Man nimmt von benanntem Teig und belegt den Baden von dem Ringschart damit, dann schlägt man das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, thut darauf das Gelbe hinein und 8 Loth fein gesiebten Zucker; solches wird mit Besenstöcklein ¼ Stunde gerührt, dann kommen etwas Zitronenschalen, Zitronat und Cordemomen darunter, nebst 8 Loth feinem Mehl, nicht mehr gerührt, und wenn der Teig fertig ist, so thut man 200 Weichseln hinein, bestreicht den Ring mit Butter, die Masse dann hinein und langsam backen lassen. Wenn die Torte fertig ist, so zieht man den Ring herunter und trägt sie auf den Tisch.

518. Hohlbeer Torte.

Man macht den bekannten Teig: dann werden die Hohlbeeren mit Zucker dick gekocht, auf den Boden etwas gestoßene Mandeln mit Zucker gelegt,

und die Hohlbeeren, wenn sie kalt sind, darauf, ein Gitter darüber gemacht, mit Pistazien bestreut und gebacken.

519. Johannisbeer Torte.

Die Torte von dem bemeldeten geriebenen Teig. Die Johannisbeeren werden mit Zucker und etwas Zimmt dick gekocht, und wenn sie erkaltet sind, auf den Teig gelegt, mit Pistazien bestreut, und gebacken.

520. Pflaumen Torte.

Man koche die Pflaumen in Wein; wenn sie gahr sind, nehme man die Steine heraus, vermenge sie mit Zucker, Zimmt und Wein, und bringe sie in den Form.

521. Kirschen Torte.

Man breche die Steine heraus, nehme geriebenes Semmelmehl, brate es fein hart in Butter, und wenn man den Teig in die Pfanne gelegt hat, so streue man von den gebratenen Semmeln darüber, lege ein Schicht Kirschen darauf, nebst Zucker und Zimmt, bis der Form angefüllt ist, dann macht man einen zierlichen Deckel darüber und bäckt es.

522. Mandel Torte

Nro 1.) Man zerstößt in einem Mörser 1 Pf. Mandeln, nimmt dann 4 Eyer, ½ Pf. Butter, ¼ Pf. zerriebenen Zucker, mischt dazu 3 Löffelvoll Orangenwasser, und schlägt dieses wohl unterein-

der ab, bis es fast ein Schaum wird; dann macht man von feinem Mehl, mit warmen Ram, geschmolzener Butter und 2 Eyern einen Teig, giebt ihm die Form einer Torte und läßt sie gahr backen. Zulezt reibt man Zucker darüber und trägt sie auf.

Oder.

2.) Die Mandeln werden klein gestoßen, geriebene Semmel, 1 Eyerdotter, von 2 Eyern das Weisse, Rosinen, Zimmtwasser und süssen Ram, dieses alles rührt man wohl durcheinander, und bringt es in die Torten-Pfanne.

Oder.

3.) Man stößt in einem Mörser, 1 Pfund abgezogene Mandeln fein mit etwas Wasser, daß sie schön weis sehen: diese werden mit 1 Pf. fein gesiebten Zucker in einer Schüssel mit 10 Eyerdottern nach und nach gerührt, dann 10 ganze Eyer, eins nach dem andern, hinein geschlagen, und so lange gerührt, bis der Teig schön dick wird; hierauf das Gelbe von einer Zitrone abgerieben, und etwas Cordèmomen und 8 Loth fein geriebene Semmel derunter gemengt, solches dann nicht mehr gerührt, die Form mit Butter bestrichen, mit etwas Semmelmehl bestreut, und gebacken.

523. Zucker Torte.

Man schlage 12 Eyer sehr wohl und lange, rühre 1 Pfund Zucker, und 1 Pfund Stärke oder Reismehl hinein, gieße auch ein wenig Rosenwas-

ser dazu und rühre alles recht wohl untereinander; alsdann nehme man die Mandeltortenpfanne, bestreiche sie mit Butter, gieße den Teig hinein, und lasse ihn schön bräunlich backen, und wenn die Torte fertig ist, kann man sie, mit was man will, bestreuen oder bestecken.

524. Ram Torte.

Man nehme ½ Seidlein süssen Ram, 12 Eyer, Zucker, Rosenwasser, Zimmt und Muscatenblumen darunter, mache einen Butter Teig, rolle diesen von einander, lege ihn in eine Tortenpfanne, gieße den Ram daran, und lasse es langsam backen.

525. Spinat Torte.

Man säubere den Spinat und koche ihn, bringe ihn in einen Durchschlag und drücke das Wasser heraus, hacke ihn klein, lege ihn dann in eine Castrol-Pfanne, nebst frischer Butter, Corinthen, Zitronat, Zucker und ein wenig Muscatenblumen, und lasse ihn damit wieder ein wenig kochen: dann mache man einen Butterteig, lege davon einen Boden in eine Tortenpfanne, lasse den Spinat kalt werden, und bringe ihn also hinein, schneide kleine Streifen von dem Butterteig, lege sie darüber und backe es.

526. Semmel Torte.

Man reibt für 6 Kreuzer weiße Semmeln klein, schlägt dazu 16 Eyer, halb das Gelbe, halb das Weisse, ½ Pf. Corinthen, ½ Pf. Zucker, Oran-

genwasser, Zitronenschalen, ½ Pfund geschmolzene Butter, und ein halb Achtelchen Ram, mengt es durcheinander, verfertigt einen Tortenteig, und läßt es backen.

527. Speck Torte auf Braunschweiger Manier.

Man nimmt Speck, hackt ihn so fein wie möglich, schlägt einen Eyerdotter dazu, geriebene Semmeln, feines Zimmt, gestoßene Nelken, grüne Peterfilie, Corinthen und Zucker, hackt alles schön untereinander, und macht einen Teig von 3 Eyern (2 mit dem Weissen, und 1 ohne das Weisse) und etwas kalter Butter, und bäckt es.

528. Torte vom kalten Braten.

Man hackt den Braten ganz klein, mischt dazu Corinthen, geriebenes Brod, Wein, Muscatenblumen, Zucker, Pfeffer, geschmolzene Butter und etwas Zitronensaft, bringt es in den Tortenteig, und bäckt es.

529. Kalbfleisch Torte.

Man hacke gutes Kalbfleisch mit Rindermark vermischt und mit Fleischbrühe, Wein, Zucker, Muscatenblumen, Ingber und Rosinen, lege es auf ein Blech, mache es mit einem Deckel zu, und backe es.

530. Zimmt Torte.

Man mache sie auf gleiche Weise wie die Bisquit Torte, nur daß 1 Loth gestoßene Zimmtblumen darunter gerührt werden. Man kann diese Torte

marmorirt machen, wenn man Bisquit-Tortenteig und Zimmt- oder Brod-Tortenteig untereinander gießt.

531. Chocolade Torte.

Man nimmt ¾ Pf. recht fein geriebene Chocolade, 20 Eyer, thut sie in einen Topf, ⅞ Pf. gestoßenen Zucker dazu, reibt dieses 1 Stunde wohl untereinander, und noch das Gelbe von einer Zitrone hinein; dann menge man ¾ Pf. fein gesiebtes Stärckmehl dazu, bestreiche die Form mit Butter, und backe sie langsam.

532. Chocolade Torte mit Brod.

Man nimmt ¾ Pf. Zucker, rührt ihn mit 12 Eyern, und 4 das Weisse ½ Stunde, mischt 1, 2 Loth schwarzes feingeriebenes Brod, und 8 Loth Chocolade dazu, und rührt es noch ½ Stunde, füllt es in einen mit Butter bestrichenen Schart, und läßt es gemächlich backen.

533. Mark Torte.

Man stoße 6 Loth Mandeln mit etwas Eyerweis in einem Mörser recht fein, thue dieses in eine Schüssel, schlage 6 Eyer hinein, und rühre 4 Loth fein gestoßenen Zucker dazu; man nehme ferner ½ Pf. Rinder Mark, sondre das Rothe davon, schneide es ganz klein zu dem Eingerührten, und rühre es, nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, darunter. Von mürbem Butterteig mache man eine Platte auf die Tortenpfanne, thue das Ange-

rührte hinein, belege es mit einigen Figuren von Reis, und lasse es bei gelindem Feuer backen. Man kann auch einen Zucker-Guß darüber machen.

534. Reis Torte.

Der Reis wird zuvor in kochendem Wasser einigemal abgerührt: alsdann nimmt man ½ Pf. Reis, kocht ihn mit 2 Maas Milch recht stark, setzt ihn vom Feuer ab, und läßt ihn kalt werden, bringt ihn hierauf in einen breiten Topf, stößt eine Handvoll abgezogene Mandeln in etwas Rosenwasser recht fein, vermischt sie mit dem Reis, reibt 6 Eyer, auch Zucker und Zimmt darunter, und rührt alles so 1 Stunde recht untereinander, bestreicht einen Tortenschart mit Butter, bestreut ihn mit Semmelmehl, und schüttet die Masse hinein. Wenn die Torte gahr gebacken ist, so bestreut man sie mit Zimmt und Zucker.

535. Kartoffel Torte.

Zu dieser Masse gehören 2½ Pf. Kartoffeln, 1½ Pf. Zucker, 16 Eyer, und von 2 Zitronen die abgeriebene Schale. Die Kartoffeln dürfen nicht ganz weich gekocht seyn, und wenn sie kalt und geschält sind, werden sie auf dem Reibeisen gerieben. Das Gelbe von den Eyern wird in einen großen Topf gethan, und nebst dem geriebenen Zucker und der Zitronenschale stark untereinander gerührt; dann werden die Kartoffeln unter beständigem Umrühren dazu gemischt, das Weisse von den Eyern wird zu Schnee geschlagen und zulezt dazu gethan. Die

Form wird stark mit Butter bestrichen, das Eingerührte hineingelassen, und im Ofen in der Tortenpfanne, bei gelindem Feuer, 1 gute Stunde gebacken.

536. Kraft Torte.

Man thue 1 Pf. wohl gesiebten Zucker in einen Topf, nehme 12 Eyerdotter dazu, nebst einer auf Zucker abgeriebenen Zitrone, und schlage dieses eine gute halbe Stunde; menge dann dazu etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Cordemomen, dann schlage man das Eyerweis von obigen Eyern zu Schnee, rühre es mit 1 Pf. Kraftmehl unter die Masse, und backe es wie die vorigen Torten.

537. Sand Torte.

Es werden 12 Eyer gewogen, so schwer die Eyer sind, so schwer muß der Zucker und das Mehl und Schmalz dazu genommen werden; das Schmalz wird zu Schaum gerührt, dann das Gelbe von den Eyern, eins nach dem andern, und allemal ein Löffel von dem gesiebten Zucker hineingethan, das Weisse von den Eyern zu Schaum geschlagen und noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit gerührt, dann das Mehl hineingerührt, aber ganz langsam, und nicht mehr viel gerührt, den Schart mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan und gebacken. Wenn er fertig ist, so siebt man Zucker darauf, und legt ein Gitter von eingemachten Johannisbeeren darüber.

538. Eine Oestreichische Torte.

Man rührt 1 Pf. fein gesiebten Zucker mit 16 Eyern 1 Stunde, dann 1 Quint gestoßenen Zimmt, 5 Loth Zitronat und Pomeranzenschalen geschnitten, und nebst 20 Loth fein gesiebten Mehl in den Teig gerührt, dann wird aber nicht mehr gerührt, der Tortenschart mit Butter bestrichen, 4 Loth abgezogene Mandeln auch Zitronat länglich geschnitten, und der Schart damit bestreut, der Teig hineingethan, mit Mandeln belegt, und gebacken.

539. Bisquit Torte.

Man nimmt 1 Pfund gesiebten Zucker, 16 Eyer, das Weisse davon wird zu Schaum geschlagen, dann das Gelbe hineingethan und mit dem Zucker eine gute $\frac{1}{4}$ Stunde geschlagen, das Gelbe von einer Zitrone abgerieben und nebst 1 Pf. feinem Mehl darunter gemengt, dann aber nicht mehr gerührt, den Schart mit Butter bestrichen, und langsam gebacken.

540. Brod Torte.

Zu 1 Pf. fein gestoßenen Mandeln nimmt man 1 Pf. fein gesiebten Zucker, bringt solches in eine Schüssel, und rührt es zuerst mit 10 Eyerdottern ab; dann werden 10 ganze Eyer, eins nach dem andern, hineingeschlagen und $\frac{3}{4}$ Stunde lang gerührt, hierauf werden Cordemomen, Zitronat und 8 Loth fein geriebenes schwarzes Brod hinein gethan, solches darf aber nicht mehr gerührt werden, die Form wird mit Butter bestrichen, und langsam gebacken.

541. Eine aufgesetzte: oder Tellertorte, nach der neuesten Art.

Man macht den schon bekannten geriebenen Teig, und schneidet 6 Theile daraus, dieses dreht man mit dem Nudelholz so groß als ein zinnerner Teller aus, belegt jedem mit einer andern Fülle, als Johannisbeeren, Aepfeln, Quitten, Hohlbeeren, Brunellen: diese Früchte müßen alle mit Zucker gedämpft, oder eingemacht seyn, auf den 6ten kommt aber nichts bis er gebacken. Jene 5, wenn sie mit der Fülle belegt sind, so werden sie gebacken, und wenn sie fertig sind, so werden sie dick mit Zucker bestreut und alle aufeinander gesetzt, und auf den 6ten wird von Eyerweis und feinem Zucker ein Guß gemacht — es muß aber einige Tropfen Zitronensaft darunter — daß er weiß wird, und wenn er noch warm ist, wird er damit bestrichen, aber 3 Finger breit läßt man den Rand leer, und streut etwas rothen Herzzucker unter das Weiße, damit der Rand röthlich wird, und läßt es dann im Oefelein wieder ein wenig trocknen. Es sieht schön aus, wie ein halb Dutzend porzellane Teller. Ehe man sie aber in den Ofen bringt, muß man die Ränder schön beschneiden. Noch ist zu bemerken, daß zwischen dem Ende des rothen und weißen Randes ein Streifen von Zitronat, so breit als ein Strohhalm, gelegt wird, und mit länglich geschnittenen Blättern von Zitronat werden beide Seiten belegt.

542. Eyerkäse.

Es werden 12 — 16 Eyer abgerührt, dann mit 6 Loth Zucker und 2 Maas Ram vermengt und in einer messingenen Pfanne gekocht, daß es zusammen geht. Sollte es aber nicht gerne schocken, so tropft man etwas Zitronensaft darunter; dann nimmt man irdene Formen mit Löchern, läßt durch ein Haarsieb das meiste Wasser ablaufen, und bringt den Käse in diese Mödel, drückt sie zusammen, stellt sie auf eine Schüssel, daß sie ablaufen und erkalten, stürzt sie auf Schaalen, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, oder giebt eine Sauce von Hiefen oder Weichseln darüber.

543. Niederländischer Eyerkuchen.

Man schneidet geschälte Aepfel in kleine Stücke, läßt sie in Butter gahr schwizen, schlägt 12 Eyer aus, thut die klein geschnittenen Aepfel zu den Eyern, mit Zitronenschalen, Zucker und Zitronensaft, macht davon ein Rühr-Ey, das nicht zu hart ist, macht braune Butter in einer Tortenpfanne, gießt es dazu hinein, also, daß es fein rund und hoch wird, und backt ihn oben gemächlich braun.

544. Ein Oestreichischer Speckkuchen.

Man macht einen geriebenen Teig, wie schon bemeldet: zu einem Kuchen kann man von 1 Pfund Butter Teig machen. Wenn derselbige fertig ist, so nimmt man die Hälfte, und dreht ihn mit dem Nudelholz aus, der Boden muß Fingerdick bleiben,

dann nimmt man ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, und eben so viel Zucker, mit dem Zucker aber wird das Gelbe von 2 Zitronen abgerieben, läßt solches in Zinn auf Kohlen mit etwas Wein kochen: wenn es wieder kalt ist, kommt es auf den Teig, der übrige Theil wird darauf gelegt, mit Ey bestrichen, und schön gelb gebacken.

545. Galanterie Küchlein.

Man nimmt von den geriebenen Teig, sticht mit einem Bierglas runde Küchlein aus, bestreicht sie mit dem Gelben vom Ey, thut Zucker, Zimmt, und klein gehackte Mandeln darauf, oder auch eingemachte Sachen, man kann sie mit allerlei belegen, setzt sie auf das Blech und bäckt sie.

546. Aepfelkrapfen.

Man macht einen geriebenen oder Blätterteig, reibt 20 — 25 geschälte Aepfel auf dem Reibeisen, mischt ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Rosinen und Weinbeere, Zimmt und Zitronat daran, füllt solches auf den Teig, macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Eyern und bäckt ihn schön gelb.

547. Aepfelmäntlein.

Man reibt für 6 kr. altgebackene Semmeln, mengt darunter ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund gestoßene Mandeln mit 1 Quint Zimmt, bestreicht einen Auflaufschart mit Butter; dann werden 10 — 20 Aepfel geschält und geschnizelt, ¼ Pfund kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Zitronen darunter ge-

mengt, der Boden des Schartrings dick mit den Mandeln und Brod beſtreut, darauf eine Lage von Aepfeln, wieder eine Lage von Brod und Roſinen, und ſo fort, bis der Schart oder die Pfanne voll iſt, allezeit aber etwas Butter dazwiſchen, Zucker und Zimmt darauf geſtreut, und gebacken.

548. Auflauf von Zitronen.

Man nimmt eine Maas feines Mehl und 10 Eyer, die Dottern werden mit dem Mehl nebſt 1½ Maas guter Milch und 10 Loth Zucker zu einem glatten Teig gerührt, das Weiße zu Schaum geſchlagen, die Schale von einer großen Zitrone auf dem Reibeiſen gerieben, ſolche unter den Teig gemengt, der Schart dick mit Butter beſtrichen, die Maſſe hinein gethan und ſchön aufziehen laſſen.

549. Auflauf von ſchwarzem Brod.

Man nimmt 10 Loth ſchwarzes Brod, welches man wohl bäht, und 12 Eyer, das Weiße wird zu Schaum geſchlagen, das Gelbe kommt mit dem Brod, wenn es geſtoßen, hinein, nebſt 6 Loth geſtoßenem Zucker, Zimmt, Zitronenſchalen und etwas geſtoſſenen Mandeln, ein Kugelhopfenſchart mit Butter beſtrichen und darin gebacken. Man macht eine Sauce von Wein oder Hiefen darüber, und läßt es auf Kohlen etwas anziehen.

550. Auflauf von Aepfeln.

Man nimmt 1 Maas Mehl, 8 Eyer und 1 Maas gute Milch, macht davon einen Teig, schält die Aepfel, schneidet sie ganz dünn und rührt sie unter den Teig. Der Schart wird recht dick mit Butter bestrichen, die Masse hinein gethan, mit Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken.

E.) Von Aufgezogenen.

551. Aufgezogenes von Zitronen.

Man nimmt für 8 oder 10 kr. weißes Brod, schneidet die Rinde davon ab, und die Sprosen schneidet man klein in eine Schüssel, gießt 1 Maas gute Milch kalt darauf, und läßt es stehen, bis es weich ist, dann kocht man einen dicken Brei davon, welcher so dick seyn muß als nur möglich ist, man muß aber beständig rühren, daß er nicht anbrennt, dann bringt man ihn in eine Schüssel, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 12 Eyerdottern und 8 Loth Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde ab, und dann das Gekochte nach und nach darunter, ein wenig Zimmt, von einer Zitrone die Schale abgerieben, die 12 Eyerweis zu Schaum geschlagen und auch darunter gerührt, den Schart mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, den Teig hinein gethan und schön gelb gebacken. Er geht sehr hoch auf; wenn er fertig ist, so steckt man eine Serviette um den Schart, und giebt es auf den Tisch.

552. Aufgezogenes von Weichseln.

Man nimmt ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund geriebenes weißes Brod, ¼ Pfund Zucker, von 15 Eyern die Dotter, und etwas Zimmt, solches wird ½ Stunde gerührt, dann von 2 — 300 Weichseln die Kern herausgenommen, das Weiße von den Eyern zu Schaum geschlagen und auch darunter gerührt, und dann auch die Weichseln. Der Schart wird bestrichen und bestreut, die Masse hinein gethan, Zucker und Zimmt darauf gestreut, und gebacken.

553. Aufgezogenes von schwarzem Brod.

Es wird 12 Loth altgebackenes schwarzes Brod gedörrt und fein gestoßen, ¼ Pfund Mandeln mit der Schälfe auch fein gestoßen, nebst ¼ Pfund Zucker, Zimmt und Nelken, solches alles mit 12 oder 14 Eyern, nachdem der Teig dick wird, ½ Stunde gerührt, der bestrichene Schart mit Brod bestreut und gebacken.

Funfzehenter Abschnitt.

Von allerlei eingemachten Früchten.

554. Stachelbeeren einzumachen.

Man nimmt von den besten Stachelbeeren, die ganz reif sind, die Stiele und Blumen ab,

siedet sie einmal in geläutertem Zucker auf, thut sie mit einem Schaumlöffel geschwind wieder heraus, siedet den Zucker vollends dick, läßt ihn verkühlen, thut die Stachelbeere in ein Zuckerglas und den Zucker darüber; wenn es sich in etlichen Tagen wässert, so gießt man es ab und kocht es wieder.

555. Auf eine andere Art.

Man nimmt große Stachelbeeren, wenn sie noch hart sind, durchsticht sie einigemal mit einer Nadel, bringt sie in siedendes Wasser und läßt sie damit brühen, doch nicht kochen, denn sonst zerfahren sie, gießt das Wasser davon wieder ab, und kaltes darauf, und läßt sie 2 Tage stehen; gießt aber alle Tage frisches Wasser darüber, damit das Saure davon kommt, legt sie dann auf reine Tücher, daß sie trocken werden; alsdann thut man sie in ein Zuckerglas und gießt geläuterten Zucker darüber, der noch warm ist, gießt ihn alle Tage ab, und siedet ihn stark, und dieses so oft bis er einen Faden zieht.

556. Welsche Nüße einzumachen.

Man nimmt die Nüße am Johannistage vom Baume, wenn sie noch feine Kerne haben und die Schale inwendig nicht hart ist, durchsticht jede Nuß kreuzweis 5 mal, legt sie in frisches Wasser, und läßt sie 9 Tage darinn liegen, giebt ihnen aber alle Tage frisches Wasser; dann siedet man sie in reinem Wasser so lange, als man ein hartes Ey siedet, gießt das Wasser davon ab, und legt sie auf ein reines Tuch. Wenn sie vom Wasser etwas ab-

getrocknet sind, so läutert man Zucker oder Honig, besteckt die Löcher der Nüße mit Nelken und ganzem Zimmt, legt die Nüße in ein Zuckerglas oder in einen steinernen Hafen, und gießt den geläuterten Zucker oder Honig darüber. Sind sie etwas gestanden, und zeigt sich der Zucker oder Honig etwas wässerig, so gießt man ihn ab und kocht ihn noch einmal, bis er dick wird. Wenn die Nüße mit Honig eingemacht werden, so ist der Saft sehr gut für die bösen Hälse.

557. Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt die schönsten Johannisbeeren, wenn sie recht reif sind, und reinigt sie von den Stielen. Zu 1 Pfund Beeren nimmt man ½ Pfund Zucker, thut beides in eine messingene Pfanne, setzt sie zum Feuer, und läßt sie so lange als ein hartes Ey, sieden; dann hebt man sie vom Feuer weg, nimmt die Beeren mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker, läßt den Zucker sieden, bis er dick wird, und wenn er etwas verkühlet, gießt man ihn über die Johannisbeeren.

558. Berberreiß einzumachen.

Die Berberreiß werden eben so eingemacht, wie die Johannisbeeren, ausser, so viel man Beeren hat, so schwer muß man Zucker nehmen, läßt sie dann kochen, bis der Zucker beginnt ein wenig dick zu werden, dann nimmt man die Beeren heraus in ein Zuckerglas, kocht den Saft vollends, daß er steht, und

gießt ihn, so warm als es das Glas leiden kann, über die Beeren.

559. Kirschen einzumachen.

Man schneidet von großen Kirschen die Stiele mit der Scheere halb ab; zu 2 Pfund Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker, siedet solchen, bis er einen Faden spinnt, dann thut man die Kirschen darein, und läßt sie kochen, bis sie kraus werden; hierauf hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt die Brühe fortsieden bis sie steht, bringt die Kirschen in ein Zuckerglas, und gießt die Sauce darüber.

560. Zwetschgen einzumachen.

Man nimmt die Zwetschgen vom Baume, ehe sie weich werden und doch ganz blau sind, und legt sie in ein steinernes Gefäß. Zu einem Hundert nimmt man ½ Maas Wasser und ½ Maas Honig, und das Weiße von 2 Eyern dazu, läßt es wohl kochen und schäumen, und wenn es beginnt dick zu werden, so nimmt man es vom Feuer, läßt es verkühlen, und gießt es über die Zwetschgen, deckt einen hölzernen Teller darauf, und beschwert sie mit einen kleinen Stein. Wenn sie nun etwas gestanden, so sind sie so schön, als wenn sie erst vom Baum kämen. Wenn man Jungfernhonig bekommen kann, so ist es besser.

561. Muscatellerbirnen einzumachen.

Man nimmt schöne Muscatellerbirnen, wenn sie erst vom Baum kommen, schält sie, und wirft sie

in frisches Wasser. Nach ¼ Stunde nimmt man sie wieder heraus, legt sie auf ein Tuch, daß sie trocken werden, doch nicht zu lange, damit sie nicht anlaufen; man bringt sie dann in geläuterten Zucker, und läßt sie einen Sud aufthun; nun nimmt man sie wieder heraus und in eine irdene Schüssel, kocht den Zucker bis er dick wird, und wenn er abgekühlet, so bringt man ihn mit denen Birnen in ein Zuckerglas. Wenn er nach einigen Tagen wässericht wird, so gießt man es ab, und kocht ihn wieder. Will man sie roth haben, so läßt man etwas Johannisbeersaft mitkochen.

562. Borsdorfer Aepfel einzumachen.

Die Borsdorfer Aepfel halten sich wohl nicht so gut als andere Früchte, weil es aber ein angenehmes Essen ist, so werden sie doch auch eingemacht. Gleich wenn sie vom Baume kommen, schält und schneidet man sie in 2 Theile, nimmt die Kern heraus, und siedet sie in geläutertem Zucker, daß sie ein wenig weich werden, doch nicht zu weich, legt sie dann heraus in eine Schüssel, daß sie abkühlen, besteckt sie mit ganzem Zimmt, Nelken, auch Zitronenschalen, bringt sie in ein Glas, und läßt inzwischen den Zucker noch mehr aufkochen, bis er dick wird, dann gießt man ihn, wenn er kalt ist, über die Aepfel.

563. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt frische Aprikosen, ehe sie mürb werden, schält sie und schneidet sie von einander,

nimmt den Kern heraus, und läßt sie einmal in Zucker aufsieden; der Zucker muß aber wohl geläutert und ziemlich dick seyn, ehe die Aprikosen hineinkommen. Sobald sie nun einmal überkocht haben, so nimmt man sie heraus, läßt aber den Zucker noch ein wenig kochen, legt die Aprikosen in ein Zuckerglas, und wenn der Zucker verkühlt ist, gießt man ihn darüber.

564. Quitten einzumachen.

Man nimmt gute Quitten, schält und schneidet das Steinigte heraus, nimmt zu 1 Pfund Zucker ¼ Maas Wasser, und läßt sie in einer messingenen Pfanne kochen, bis der Zucker klar ist; dann gießt man es durch ein Haarsieb und setzt es wieder zum Feuer. Wenn die Quitten entzwei geschnitten sind, so läßt man sie darinnen sieden, bis sie beginnen weich zu werden, dann nimmt man sie heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, deckt sie zu, daß der Dampf darinnen bleibt, läßt den Zucker noch mehr sieden und hernach etwas verkühlen, die Quitten aber besteckt man mit Nelken und Zimmt, legt sie in ein Zuckerglas, und gießt die abgekühlte Sauce darüber.

665. Melonen einzumachen.

Man nimmt die Melonen, wenn sie noch etwas grün sind, schält und schneidet sie von einander, nimmt die Kern heraus, legt sie 10 Tage in Salzwasser und kocht sie im Wasser, bis sie weich wer-

den, dann macht man sie trocken und legt sie in geläuterten Zucker.

566. Weintrauben einzumachen.

Man nimmt hiezu ganz große, weiße oder grüne Trauben, pflückt sie behutsam von den Stielen, schneidet sie auf, und nimmt die kleinen Kern heraus. Zu 1 Pf. Beeren nimmt man 1 Pf. Zucker und bereitet sie wie die vorigen eingemachten Früchte. Es ist auch eben nicht nöthig, die Kern herauszumachen, weil sie dadurch allen Saft verlieren; jedoch halten sich die erstern viel länger als die leztern.

567. Pomeranzen einzumachen.

Man schneidet die Pomeranzen halb, oder in Viertel, von einander, nimmt das Kernigte heraus, und kocht sie in Wasser weich. Alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie rein ablaufen. Hierauf nimmt man so viel Zucker, als man Pomeranzen nach dem Gewicht hat, und verfährt damit, wie schon bei den vorigen Früchten gemeldet worden.

Alle diese eingemachten Früchte müßen an einem temperirten Orte verwahrt und zum öftern nachgesehen werden, daß sie, wenn sie wässericht werden wollen, sogleich abgegoßen und wieder gekocht, aber ja nie warm zugebunden werden, so halten sie sich sehr lange.

Sechszehenter Abschnitt.

Von allerlei Säften und Gelees.

568. Quittensaft.

Man schält die Quitten, und reibt sie auf dem Reibeisen, preßt den Saft aus und bringt sie in eine messingene Pfanne. So viel als Saft ist, so schwer nimmt man gestoßenen Zucker, läßt es zusammen sieden und verwahrt es.

569. Ein lieblicher Aepfelsaft.

Man nimmt gute Aepfel, wischet sie sauber ab, schält, reibt und preßt sie aus, wie die Quitten; läßt den Saft 1 Stunde stehen, daß er sich setzt, bringt ihn in eine messingene Pfanne und läßt ihn kochen, bis er recht dick wird. Wenn man will, kann man Zucker und allerlei Gewürz darunter thun.

570. Hohlbeersaft.

Man suche die Beeren durch, daß nichts unreines darunter ist, bringe sie in einer Schüssel an einen kalten Ort, und lasse sie 4—5 Tage stehen;

alsdann preßt man sie aus, so viel man Saft hat, so viel muß man Zucker nehmen, und beides in einer messingenen Pfanne so lange kochen lassen, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, solcher nicht mehr lauft.

571. Kirschensaft.

Man nimmt von den schwarzen Kirschen, macht die Kern heraus, preßt sie aus, und läßt den Saft in einer messingenen Pfanne mit so viel Zucker, als man haben will, kochen, bis er besteht.

572. Johannisbeersaft.

Man zupfe die Beeren ab, presse sie durch ein feines Tuch, und lasse den Saft mit einer gleichen Quantität Zucker in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis er besteht.

573. Erdbeersaft.

Die Erdbeeren müßen recht reif seyn; dann läßt man sie einige Tage stehen, presset sie aus, und kocht sie mit Zucker wie den Hohlbeersaft.

574 Violensaft.

Man nimmt 20 Loth abgeschnittene blaue Violenblätter, stößt sie ganz klein, thut sie in eine zinnerne Kanne, gießt ½ Maas weich siedend Wasser darauf, macht die Kanne fest zu, und läßt es über Nacht stehen. Am andern Tag legt man 1 Pf. Zucker in eine zinnerne Schüssel, und drückt den Violensaft durch ein Tuch darüber. Sobald der Zucker

zergangen ist, setzt man ihn zum Feuer; wenn er anfangen will zu sieden, nimmt man ihn weg, und so warm, als das Glas es leiden mag, hinein, es muß aber ein Halsglas seyn, man gießt dann Mandelöl darüber, daß er gut bleibt.

575. Maulbeersaft.

Die Maulbeeren preßt man, so wie sie sind, durch ein Tuch, damit der Saft herauskommt; kocht Zucker mit etwas Wasser, gießt, wenn der Zucker geschäumt ist, den Maulbeersaft dazu, läßt ihn so lange kochen, bis er dick genug ist, und thut ihn dann in Gläser. Wenn er ganz kalt ist, so bindet man ihn zu.

576. Nelkensaft.

Man pflücke von den Nelken die Blätter ab, und nehme die inwendige Blume heraus, thue sie in ein wohl glasirtes Geschirr, gieße kochendes Wasser darauf, und lasse sie damit zweimal 24 Stunden stehen. Dann zwinge man die Nelken durch ein leinenes Tuch, nehme eben so viel Zucker als man Saft hat, und verfahre damit wie bei andern Säften.

577. Gelees zu machen.

Man nimmt 6 Loth gefeiltes Hirschhorn, gießt darauf ½ Maas Wasser, läßt es etliche Stunden sieden, treibt es dann durch ein Sieb, nimmt 8 Loth schönen Zucker, 4 Loth Zitronensaft und etwas Violensaft, läßt es wieder ein wenig kochen, dann

gießt man es in Tassen oder anderes Geschirr und läßt es erkalten; so kann nach Belieben davon gespeißt werden.

578. Gelee von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgepflückt, und in einen Topf gethan; der Topf wird zugebunden, und in einen Kessel mit kochenden Wasser aufgesetzt. Der Saft wird alsdann rein abgeklärt. Auf jedes Pfund Saft nimmt man ½ Pf. Zucker. Den Zucker kocht man, bis er Perlen bekommt und ganz steif wird; alsdann thut man den Saft dazu, und läßt ihn noch ½ Stunde kochen. Hierauf nimmt man ihn vom Feuer und bringt ihn in Gläser. Wenn er ganz kalt ist, so bindet man sie zu.

579. Gelee von Himbeeren.

Die Himbeeren werden von den Stielen abgepflückt, in einen Topf gethan, zugebunden, und in einem Kessel mit kochendem Wasser aufgesetzt. Sobald die Beeren platzen, und ihren Saft von sich geben, so nimmt man sie ab, und gießt den klaren Saft davon. Zu einer halben Maas Saft nimmt man 1 Pf. Zucker. Die Behandlung ist dieselbe wie bei dem vorigen.

580. Gelee von Aepfeln.

Man nimmt hiezu gute Borsdorfer Aepfel: sie werden geschält und in Viertel geschnitten, die Ker-

nen aber bleiben darin, weil sie einen guten Geschmack von sich geben. Man setzt sie mit Wasser zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie ganz mürbe sind, so nimmt man sie aus dem Wasser und läßt sie ablaufen. Dann thut man sie in eine Serviette und zwingt den Saft durch. Auf jedes Pfund Saft nimmt man ½ Pf. Zucker, und verfährt mit dem fernern Kochen des Gelees, wie bei den vorhergehenden. Nur das ist anzumerken, daß der Zucker in den Saft, worin die Aepfel gekocht sind, gekocht werden muß.

Siebenzehenter Abschnitt.

Getränke und Latwergen für Kranke.

581. Kaiserthee, den man bei kranker Brust zu trinken pflegt.

Man kocht eine Schale guten Eibichthee, wie gewöhnlich, thut in eine Caffeeschaale einen Löffelvoll gestoßenen Candis-Zucker und einen Eyerdotter, rührt es zusammen so lange, bis er schäumt, dann seiht man den kochenden Eibichthee daran, rührt ihn um und trinkt ihn warm.

582. Magenelixir.

Man fülle in eine Bouteille 2 Quart recht guten Wein, 1 Loth geraspelte Quassia, 1½ Loth gepulverte Chinarinde, ½ Loth Zimmt, 3 Quint Pomeranzenschalen, lasse es ein Paar Tage in der Wärme stehen, filtrire es dann durch Fließpapier in eine andere reine Bouteille, und nehme des

Morgens und Abends, allenfalls auch Mittags, 20 — 30 Tropfen: es stärkt den Magen und die Nerven, befördert die Verdauung, und ist besonders gut bei geschwächtem Nervensystem, und als Vorbauungsmittel gegen Nervenkrankheiten.

583. Mandelmilch.

Man stoße 4 Loth abgezogene süsse Mandeln in einem Mörser mit ein wenig Wasser, und 2 Loth Zucker recht klein, gieße 1 Seidlein Wasser daran, und preße es durch ein dünnes leinenes Tuch in eine reine Bouteille. Man kann auch etwas Gelbes von einer Zitrone mit Zucker abreiben, wer es gerne haben will; man muß sie aber allezeit in der Bouteille aufschütteln.

584. Nußmilch.

Zu einem Seidlein Wasser nimmt man 12 frische welsche Nüße, ziehet die Haut von den Kernen, stößt sie recht klein in einem Mörser, giebt Zucker nach Belieben dazu, und preßt sie durch ein dünnes leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm, wohlfeil, nahrhaft und kühlet nicht allzusehr.

585. Mandelthee.

Man siedet $\frac{1}{8}$ Maas Wasser, in einer messingenen Pfanne, mit etwas grünem Thee, ein

Stückchen Zucker, ein Stückchen Zimmt, ein Streifchen Zitronenschale und 4 Loth mit der Schälfe gestoßene Mandeln; dann gießt man ein groß Seidlein gute Milch daran, und läßt es zusammen wohl sieden; dann rührt man 4 Eyerdotter mit etwas kaltem Ram recht ab, quirlt es mit dem kochenden Thee an, und seiht es durch einen Durchschlag in die Kanne.

586. Selzerwasser mit Wein und Zucker.

Es wird hiezu ein frisches und nicht zu altes Selzerwasser erfordert, wobei vor allem darauf zu sehen, ob der Krug gut und gehörig versiegelt ist. Weißen Wein kann man hiezu nach Belieben nehmen, der Mosler möchte aber der vorzüglichste seyn, und wird bei der Vermischung mit Zucker die Wirkung des Champagners hervorbringen. Soll dieser Trank zur Gesundheit beförderlich seyn, so darf nur der 5te Theil Wein genommen werden, soll er aber blos zur Labung dienen, so nimmt man gewöhnlich die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser. Hiebei ist noch zu bemerken, daß jedes Glas besonders zubereitet werden muß.

587. Hollerlatwerge.

Man läßt reine, von den gröbsten Stielen befreite, recht zeitige Hollunderbeeren in einem glasurten Hafen, mit einigen Tropfen Wasser, auf dem Kohlfeuer langsam, unter öfterm Umrühren,

dunsten, bis man keine ganzen Beeren mehr sieht, treibt sie dann durch einen Seiher, damit die Bälge und Körner zurückbleiben, in eine reine messingene Pfanne und läßt den Saft auf Kohlfeuer langsam zur Hälfte einsieden, wirft, wenn sie süß verlangt wird, etwas Zucker darein, läßt sie auskühlen und gießt sie in Gläser zum Gebrauch.

588. Kirschenlatwerge.

Wird wie die Hollerlatwerge gekocht; nur muß man etwas ganzen Zimmt und Nelken mitkochen lassen, und wenn sie durchgetrieben ist, muß sie lange noch kochen, bis sie nicht mehr läuft.

589. Weichsellatwerge.

Diese wird auf die nämliche Art gemacht, nur muß man sie wohl mit Zucker versüßen. Es ist eine der vorzüglichsten Latwergen.

590. Wachholderlatwerge.

Man stoße frische zeitige Wachholderbeeren klein, bringe sie in einen glasurten Hafen, gieße auf jede Maas 2 Maas Wasser, lasse sie auf Kohlfeuer 2 Stunden langsam, unter öfterm Umrühren, sieden, treibe sie dann durch einen Seiher in einen andern Hafen, lasse sie wieder auf Kohlfeuer langsam und dicklicht einsieden, dann verkühlen, und

gieße sie dann in die zum Aufbewahren bestimmten Gläser.

591. Weisse Rübenlatwerge.

Man nimmt gute weisse Rüben, die nicht rauh oder herb sind, wäscht und schneidet sie in Stücken, stößt sie, und preßt den Saft in ein reines Geschirr, und seiht ihn durch ein Tuch in eine messingene Pfanne, läßt ihn auf Kohlfeuer langsam 4 Stunden dicklich einsieden, dann auskühlen, gießt ihn in Gläser, und gebraucht ihn bei Brustkrankheiten zur Anfeuchtung.

592. Ragout Pulver.

Man nimmt 4 Loth Chapignons.
4 — spitzige Morcheln.
4 — Trüffeln.
6 — Pistazien.
3 — Zimmt.
1 — Nelken.
1 — weisse Pfefferkörner.
1 — ganzen Ingber.
3 — Muscatenblüthe.

2 Loth Muscaten Nüße.
½ — Galianth.
1 Quint Zittwer.
1 Loth Cubeben.
3 — Cordemomen.

Alles gut pulverisirt, in einer blechernen Büchse wohl verwahrt, und zum Gebrauch aufgehoben. Auch kann man alle Spezies in verringertem Maaße nehmen.

593. Oder.

3 Loth Muscatenblüthe.
3 — Muscatennuß.
4 — Cordemomen.
3 — Zimmt.
2 — weissen Pfeffer.
4 — ganzen Ingber.
2 — Nelken.
1 — Zittwer.
4 — Galianth.
1 — Lobeer.

Von 6 Stücken Zitronen die Schale auf das kleinste geschnitten, gedörrt und gestoßen.

von 2 Pomeranzen die Schale.
½ Pfund spitzige Morcheln.
¼ Pfund Champignons.
eine Handvoll Majoran.
eine Handvoll Thimian.

alles auf das feinste pulverisirt untereinander gemengt und in einer blechernen Büchse verwahrt.

Anhang.

Von kalten Speisen, eingemachten Früchten und Getränken.

Eine Mandelspeise zu machen.

Man siedet Hausenblasen in frischem Wasser; wenn sie wohl gesotten, drückt man sie durch ein sauberes Tüchlein und läßt es etwas erkalten; dann stoße man abgezogene Mandeln zu einer Mandelmilch, mache die Mandelmilch mit dem obbemeldeten Wasser aus, und thue Zucker darunter; giesse es in eine Schüssel, so wird es wie eine Sulze.

Eine Zitronenspeise.

Man nehme das Gelbe von 4 Eiern, einen Schoppen guten Wein, Zucker mit Zitronen abgerieben, auch Zitronensaft dazu, rühre Alles zusammen, giesse es in eine Schüssel, die etwas tief ist, setze es einen Augenblick auf heisse Asche, so ist's fertig; dann läßt man es erkalten.

Von Zwetschgen.

Man siede eine beliebige Anzahl Zwetschgen in Wein, thue die Kerne heraus, und wenn es möglich ist, auch die Haut herab; röste ein paar Löffel voll Semmelmehl, und treibe die Masse durch einen Durchschlag, daß sie nicht knollig wird; thue Zucker, Zimmet, Nelken und kleingeschnittene Zitronenschalen daran, sammt etwas Wein, giesse es in eine Schüssel und lasse es auf heisser Asche ein wenig anziehen und dann erkalten.

Eine Sulze von Amarellen.

Man nehme schöne zeitige Amarellen, schneide die Stiele halb ab, binde je 3 zusammen, lege sie ordentlich in eine Schüssel, siede Hausenblasen in ein wenig Wasser, treibe sie durch ein Tüchlein, giesse das durchgetriebene, und ein wenig Wein, auf die Amarellen; Zucker, und etwas Zimmet, kann man nach Gutdünken nehmen; setze sie auf Kohlen und lasse sie aufsieden, bis sie aufspringen; setze es in den Keller, bis es besteht. Dieß ist sehr schön und gut.

Zitronenspeise auf eine andere Art.

Man nehme 8 Eierdotter, 8 Löffel voll Wein, 8 Löffel voll Saft von Zitronen, die sammt den Schelfen durch ein Tuch getrieben; zuckere es nach Belieben, rühre die Eier wohl ab mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl, lasse es gut aufsieden, giesse es in eine Schüssel und gebe es kalt.

Eine Glasspeise.

Man nehme ein Seidlein guten süßen Rahm, das Weiße von 9 Eiern zu Schaum geschlagen, schütte den Rahm an die Eier, 5 Eßlöffel voll Zucker daran, gieße es in ein Häfelein und setze es zur Glut so lange, als man ein weiches Ei siedet. Thue es in die Glut und rühre es noch eine gute Weile um, und gieße es dann in eine Schüssel. Man bestreuet es mit gehackten Pistazien, klein geschnittenen Zitronen und setzt es in den Keller.

Eine Aepfelspeise.

Man nehme gute Aepfel, schäle und schneide sie in Stücke, röste sie in Schmalz bis sie weich werden, treibe sie mit gutem Wein durch einen Durchschlag; röste etwas feines Semmelmehl in Schmalz braun, schütte die durchgetriebenen Aepfel mit dem Wein dazu, thue Zucker und Zimmet darunter und lasse es ein wenig aufsieden; giesse es in eine Schüssel und lasse es erkalten.

Eine Hecht-Sulze.

Man siede den Hecht schön blau in Wein und etwas Essig, und lasse den Kopf ganz; nach dem Sieden gieße die Brühe sauber ab, stelle den Kopf mitten in die Schüssel und gieb ihm die Leber in das Maul. Darnach nimm die Brühe und schneide Hausenblasen klein, thue sie in die Brühe und würze es mit gutem Gewürz; laß die Brühe wohl

sieden und seihe dieselbe durch ein Tuch; man kann auch etwas Zucker und Essig noch hinzu thun. Wenn es sich gesetzt hat, gießt man es über den Hecht und läßt es erkalten.

Gesulzter Berg in einem See.

Man nehme einen Schoppen Wein, ein wenig Essig, Zucker und Wasser, eine Hand voll klein gestossene Petersilie, anderthalb Loth Hausenblasen, über Nacht eingeweicht, lasse dieses alles mit einander sieden, so lange als harte Eier; drücke es durch ein Tuch und giesse es in einen Hafen, der einen engen Boden hat, und oben immer weiter ist, und lasse es erkalten; alsdann setze den Hafen in heisses Wasser; trockne den Hafen wohl ab, daß er nicht tropft; stürze es in eine Schüssel in die Mitte, daß der gesulzte Berg schön da steht; siede etliche Grundeln in Salzwasser ab und lege sie um den Berg herum, mache eine Sulze wie die vorige, doch ohne Grünes; lasse sie ein wenig verkühlen und giesse sie über die Grundeln. Wenn Alles fest bestanden ist, so stecke ein Sträuslein von Rosmarin oben auf den Berg, und den Rand der Schüssel garnire mit allerhand Blumen. — Es ist sehr schön.

Gesulzter wälscher Hahn.

Wenn der Hahn rein geputzt ist, thut man ihn in einen Hafen mit 5 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, 1 Schoppen Wasser und Salz; thue 4 Kalbsfüsse und

ſo viel geraſpelt Hirſchhorn, daß die Sulze recht dick wird, und nach dem Verſchaumen eine Zwiebel mit Nelken und Zimmet beſteckt. Dann wird der Hahn in die Brühe gethan und abgeſotten, bis er weich iſt. Thue ferner Muscatenblüthe, Rosmarin, Zitronen, Lorbeerblätter dazu und laſſe es ſieden, bis es recht kräftig iſt. Dann wird das Fett ſauber abgenommen, die Brühe wird durch ein reines Tüchlein zweimal abgeſeiht, der Hahn in eine Schüſſel gelegt und zugedeckt. Daß er weiß bleibt, ſchlage von zwei Eiern das Weiße zu Schaum und rühre es langſam unter die Brühe. Man kann noch etwas geſtoſſenes Gewürz dazu thun, dann den Hahn in eine Schüſſel legen, die Brühe durch ein Tüchlein darüber ſeihen und geſtehen laſſen.

Eine weiße Mandel-Sulze.

Man ſetze 4 ſauber geputzte Kalbsfüſſe mit 2 Maas Waſſer zum Feuer und laſſe ſie recht weich werden; dann ſchütte man die Brühe durch einen Seiher ab und laſſe ſie kalt werden; man nehme das Fett ſauber ab, thue ſie in einen Hafen, lege ein Stück Zimmet, Zitronenſchalen, und ein Stück Zucker dazu, laſſe es mit dieſen noch eine halbe Stunde kochen, miſche alsdann ein halbes Pfund abgezogene Mandeln mit einem Schoppen Rahm daran, und thue ſolches in ein Geſchirr; man rühre dieß mit der gekochten Brühe an, treibe es miteinander durch ein ſauberes Tüchlein in eine Schale und laſſe es beſtehen.

Eine Rahm-Sulze.

Man nimmt von 6 Eiern das Weiße, schlägt es zu Schaum mit 4 Loth Zucker, bis es dick ist, rührt dann einen Löffel voll Stärkmehl mit Zimmet oder Rosenwasser ab und thut dieß zu dem Schaum; nun läßt man ein Seidlein Rahm sieden und rührt es mit den Eiern klar ab; man schüttet alles in eine Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es dick wird; dann gießt man es in eine Schale, und läßt es kalt werden.

Eine Wein-Sulze.

Man schneide anderthalb Loth Hausenblase klein, weiche sie etliche Stunden in einem Schoppen Wasser, gieße ein Seidlein Wein daran und nehme etliche Nelken, auch ein Stück Zimmet und Zitronen-Schalen dazu. — Dies Gewürz muß alles, in ein Tüchlein gebunden, in den Wein gehängt werden — dann koche man es in einer messingenen Pfanne so lange, bis die Hausenblase ganz aufgelöst ist. Alsdann klopfe ein halbes Pfund Zucker in kleine Stücken, schütte den siedenden Wein darüber und rühre es mit einem silbernen Löffel so lange, bis der Zucker zerschmolzen ist; nun gieße es durch ein Tüchlein in die Schale und stelle es an einen kühlen Ort.

Zitronen-Sulze.

Man nehme 4 Kälberfüße, setze sie in einem Hafen zum Feuer und lasse sie die Hälfte einkochen;

dann gieße man die Brühe ab, und laſſe ſie kalt werden; nehme das Fett ſauber ab, lege die Sulze in eine meſſingene Pfanne, gieße ein Seidlein Wein daran, nehme von 3 Zitronen das Gelbe abgerieben mit einem halben Pfund Zucker und einem Quint Zimmet dazu und laſſe ſolches ſo lange kochen, daß es, wenn man etwas auf einen zinnernen Teller thut und es erkaltet, gleich beſteht.

Eine Feigen-Sulze.

Man nimmt friſche Feigen, wäſcht ſie und ſiedet ſie dann in Wein, bis ſie auflaufen; dann legt man dieſelben in die Schüſſel, in welche man die Sulze gießen will, nimmt einen guten Theil Hauſenblaſe, ſchneidet dieſe klein, bindet ſie in ein Tüchlein und thut ſie in das, worin die Feigen geſotten ſind, mit etwas Zimmet und Zitronenſchalen; läßt dieß wohl ſieden, und thut ein Stückchen Zucker hinein. Wenn es genug gekocht, gieße man es durch ein Tüchlein in ein Häfelein, bis ſich das Trübe ſetzt; dann gieße man es über die Feigen und beſtecke dieſe mit geſchnittenen Mandeln. — Dieß iſt ſehr angenehm zu genießen, wenn man erhitzt iſt.

Mandelmilch von Eiern und Wein.

Man nimmt das Weiße von 8 Eiern, ſchlägt es zu Schaum, gießt einen Taſſenkopf Rahm und einen Schoppen Wein dazu, läßt es ein wenig mit einander kochen, miſcht alsdann die geſtoßenen Man-

dein darunter und läßt es, mit einem Schoppen siedender Milch durch einen Seiher getrieben, erkalten. Dann nimmt man das Weiße von drei Eiern nebst der Schale, welche zerdrückt werden muß, schlägt es zu Schnee und rührt es geschwind unter die Sulze. Hierauf befestigt man eine Serviette an die vier Füsse eines umgekehrten Stuhls, — jedoch so, daß diese nicht zu sehr gespannt ist — stellt eine Schale darunter und gießt die Sulze durch. Man kann auch etwas Hausenblase mitkochen, so wird es hell.

Milch-Sulze.

Man nimmt 2 Loth Hausenblase, schneidet sie recht klein und weicht sie in einem Glas voll lauem Wasser ein. Wenn sie weich ist, läßt man 3 Seidlein Milch siedend werden, thut dann Zucker, Zimmet und Zitronenschalen unter die Hausenblase und läßt Alles mit der Milch zusammenkochen. Nun nimmt man ¼ Pfund süße und 3 Loth bittere Mandeln dazu, zieht solchen die Haut ab, stößt sie in einem Mörser fein und preßt Alles durch ein leinenes Tuch. Hierauf läßt man es nochmals ein wenig kochen und gießt es in die Schale. —

Weichsel-Sulze.

Man setzt 4 Kalbsfüße in anderthalb Maas Wasser zum Feuer und läßt es recht einkochen, daß es eine starke Sulze wird. Diese gießt man ab, und

läßt ſie über Nacht ſtehen, alsdann nimmt man ein Pfund Weichſeln, ſtößt ſie in einem Mörſer, gießt ½ Maas Wein daran, deckt das Geſchirr zu und läßt es über Nacht ſtehen. Des andern Tages nimmt man das Fett ſauber ab, thut es in eine Pfanne, mengt den gepreßten Saft von den Weichſeln und von einer Zitrone dazu, wie auch etliche Nelken, etwas Zimmet und Zucker ſoviel, als nöthig iſt, ſchlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, die Schalen werden zerdrückt und kommen auch dazu, und rührt dieß unter die Sulze. Wenn es Alles ein wenig gekocht, läßt man es durch ein Tuch in eine Schale laufen und ſetzt es an einen kalten Ort.

Geſulzte Hohlbeeren.

Man nimmt 2 Maas gute Hohlbeeren, zerdrückt ſie mit einem Löffel, rührt ein Seidlein Wein daran, treibt dieſes durch einen engen Seiher und läßt es beſtehen. Dann weicht mann ein Loth klein geſchnittene Hauſenblaſe in einem halben Schoppen Wein ein und läßt ſie in einem kleinen Geſchirr ganz verkochen. Wenn dieß geſchehen iſt, wird derſelbe Saft der Hohlbeeren ſammt der Hauſenblaſe durch ein Tuch in eine Pfanne gegoſſen, und ſo lange gekocht, bis es beſteht. Man kann auch ganze Hohlbeeren in die Schale legen und die Sulze darüber gieſſen. Zucker thut man nach Belieben daran.

Geſulztes Schwarz-Wildpret.

Man nimmt 8 Kalbsfüße zu 6 Pfund Schwarzwildpret, ſetzt es mit 3 Maas Waſſer und einem Seidlein Wein zum Feuer, miſcht eine halbe Maas Weineſſig, etliche Zwiebeln, Salz, Gewürz und Piment dazu, läßt dieß langſam kochen und ſchäumt es ſauber ab. Dann legt man Lorbeerblätter, ein Quint ganze Nelken, und eine Zitrone in Scheiben hinein und läßt es mit dieſen abermals ſo lange ſieden, bis die Sulze die Probe hält; hierauf gießt man die Sulze ab, reinigt ſie vom Fett, löſet die Beine nebſt den Kalbsfüſſen heraus, und läßt ſie in einer Schüſſel erkalten. Dann ſchlägt man in eine Caſſerolle von 3 Eiern das Weiße zu Schaum, drückt von einer Zitrone den Saft daran, läßt es noch ein wenig kochen und durch ein Tuch über das Wildpret laufen. Man kann es noch mit gehackten Piſtazien und klein geſchnittenen Zitronen beſtreuen.

Zitronen-Crem.

Man reibe die gelben Schalen von 2 Zitronen mit einem Pfund Zucker ab, thue ſolche in eine Caſſerolle, drücke den Saft dazu, gieße 3 Schoppen Wein durch einen Seiher daran, und laſſe es eine viertel Stunde auf dem Feuer kochen; dann rühre man 8 Eierdotter mit 2 Eßlöffel voll Waſſer ab und gieße den Wein durch einen Seiher nach und nach daran, daß es wie ein Mus wird. Hierauf ſchlage

man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, nehme den Crem vom Feuer hinweg, rühre den Schnee daran, und richte ihn so in einer Schale an. Man kann auch ein Gitter von geläutertem Zucker darüber machen.

Weichseln einzumachen.

Hiezu nimmt man große Weichseln, schneidet die Stiele halb ab, legt sie in ein Zucker-Glas und bestreut sie mit gröblich gestoßenem Gewürz. Nun läßt man eine Maaß Essig mit ½ Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis es gut eingesotten ist und nicht mehr schäumt; dann läßt man es erkalten und gießt es über die Weichseln, welche sofort an einen kalten Platz gestellt und zugedeckt werden müssen. Nach 8 Tagen muß man danach sehen, ob solche nicht etwa eine weiße Haut bekommen; gießt sie alsdann nochmals ab, thut etwas Zucker hinzu läßt die Brühe nochmals kochen, gießt sie, erkaltet, darüber und bindet das Glas mit einer Blasenhaut wohl zu. Man darf sie aber in keinen Keller oder an einen sonstigen dumpfigen Ort stellen.

Gelbe Rüben einzumachen.

Man nehme gelbe Rüben, die blaß sind, schabe solche und schneide sie in Finger lange Stücklein; alsdann koche man selbige in Wasser weich, schütte sie in einen Seiher, und lasse sie auf einem Tuche trocknen. Hierauf nehme man die Schalen von

einer Zitrone, koche sie mit etwas Wein und füge den Saft derselben hinzu; läutere einen guten Theil Zucker, bis er Fäden zieht, thue in dieß die Rüben und laß es so lange kochen, bis es klar aussieht. Alsdann werden sie in ein Glas gethan und aufbewahrt.

Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden um Johannis abgenommen und jede mit einer Stricknadel 4 bis 5 mal durchstochen; dann legt man sie in frisches Wasser, welches alle Tage wiederholt wird. So läßt man sie 8 bis 9 Tage liegen, setzt sie alsdann in einer Pfanne mit Wasser aufs Feuer, und läßt sie etliche male aufwallen; hierauf gießt man sie ab, läßt sie trocknen und steckt die Löcher mit Nelken und Zimmet zu. Ist dieß geschehen, so nimmt man zu je 50 Nüssen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutert ihn mit Wasser, bis er dick wird und Fäden zieht, thut die Nüsse in ein Geschirr, gießt solchen darüber und läßt sie so einige Tage stehen. Alsdann gießt man dieß wieder ab, läßt es nochmals mit einem Stückchen Zucker kochen und gießt es dann über die Nüsse.

Aepfel-Gelee.

Man schneidet Borsdorfer-Aepfel entzwei — läßt aber die Kerne darinnen — siedet sie mit Wasser und Wein in einer messingenen Pfanne so lange, bis sie weich sind und drückt sie alsdann durch einen feinen Durchschlag. Nun nimmt man zu einem

Pfund Saft ½ Pfund Zucker und kocht es. Dieß muß abgeschäumt und immer gerührt werden, bis es dick genug ist, daß, wenn man etwas auf einen Teller tropft und es erkaltet, gleich besteht. Ist es so weit, dann nimmt man es vom Feuer und gießt es aus.

Champignons einzumachen.

Diese müssen ganz jung seyn; man schneidet die Stiele ab, putzt sie sauber, kocht sie in gesalzenem Wasser ¼ Stunde und gießt das Wasser durch einen Seiher ab. Indessen läßt man Weinessig mit etlichen Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Muscatenblüthen kochen, thut die Champignons hinein, läßt sie aufwallen und alsdann erkalten. Hierauf kommen sie in einen steinernen Hafen und werden aufbewahrt.

Melonen einzumachen.

Man nimmt Melonen, die recht reif sind, schälet und schneidet sie in längliche Streifen und legt sie in eine porzellanene Schale. Alsdann siedet man eine Maas Weineſſig mit einem halben Pfund Zucker, schäumt ihn ab und läßt es wohl einkochen; dann gießt man es kochend über die Melonen, deckt diese zu und läßt sie erkalten. Ist dieß geschehen, so kocht man es noch einmal, legt die Melonen in ein Zucker-Glas, bestreuet sie mit Zimmet und Nelken und gießt es darüber.

Mandel-Crem.

Man setzt eine Maas Milch zum Feuer, nimmt Zimmet, Zitronenschalen und etwas Zucker dazu, läßt dieß ¼ Stunde sieden. Dann reibt man eine Zitrone auf Zucker ab, stößt ¼ Pfund abgezogene Mandeln klein und thut solches in die Milch. Hierauf werden 8 Eier ¼ Stunde gerührt, die heisse Milch nach und nach daran gegossen und durch einen Seiher unter beständigem Rühren in eine auf heissem Wasser stehende Schale gelassen, bis es besteht. Man kann ihn noch mit gehackten Pistazien bestreuen. Es müssen alle Creme zugedeckt werden, damit sie keine Haut bekommen.

Mandel-Käse.

Man stößt ½ Pfund abgezogene Mandeln mit etwas Rosenwasser fein und treibt sie mit einem Seidlein guter Milch oder Rahm durch einen Seiher. Dann nimmt man 2 Loth Hausenblase, schneidet solche ganz fein, legt sie in ein kleines Geschirr, gießt ein Glas Wasser hinzu und läßt sie so lange kochen, bis sie weich wird; hierauf gießt man sie durch ein Tuch in die Milch, mengt ein Stück Zucker, Zimmet und Zitronenschalen dazu und läßt dieß unter beständigem Rühren eine Stunde kochen; nimmt alsdann Zimmet und Zitronen heraus, gießt es in kleine Formen und stürzt es, wenn es kalt ist, in eine flache Schale.

Digitized by Google

Ein Glasmus.

Man nehme ein Seidlein Rahm, schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, schütte den Rahm mit 4 Löffel voll Zucker daran, setze dieses in die Glut und lasse es unter beständigem Rühren so lange, als ein weiches Ei, kochen. Man gieße es dann in eine Schüssel oder Schale und bestreue es mit klein gehackten Mandeln und Pistazien.

Nuß-Milch.

Zu einem Schoppen Wasser nimmt man 12 frische Nüsse, zieht die Haut ab, stößt sie in einem Mörser, wie die Mandeln; thut nach Belieben Zucker hinzu, und preßt sie, nachdem das Wasser nach und nach daran gegossen, durch ein Tuch. — Diese Milch ist angenehm und gut zu trinken.

Mandel-Milch.

Zu einer Bouteille Wasser nimmt man 4 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln und 2 Loth gestoßenen Zucker; hiezu gießt man die Hälfte der Bouteille Wasser und preßt es durch ein Tuch. Hierauf kommen die ausgepreßten Mandeln nachmals in den Mörser und das übrige Wasser wird durch diese gegossen, in die Bouteille gefüllt.

Quitten-Saft.

Die Quitten werden gerieben und durchgepreßt und die Nacht über in den Keller geſetzt, damit das Helle vom Saft oben bleibt. Den andern Tag wird dieß abgegoſſen und zu je einer halben Maas Saft ¼ Pfund Zucker genommen, das man mit einander kochen läßt, bis der Saft ganz dick wird; alsdann bewahrt man ihn auf.

Hohlbeer-Saft.

Wenn die Hohlbeeren recht reif ſind, werden ſie etliche Tage in eine Schüſſel gethan, bis ſie Saft bekommen; dann wird dieſer durch ein Tuch gepreßt und mit, an Gewicht eben ſo vielem, Zucker vermiſcht. Dieß läßt man in einer meſſingenen Pfanne ſo lange kochen, bis, wenn man etwas auf einen Teller oder Papier tropft, und dieß erkaltet, es ſogleich beſteht. Hierauf gießt man ihn in ein Zucker-Glas läßt ihn erkalten und bewahrt ihn auf. Er bleibt ein Jahr lang gut.

Einen angenehmen Trank von Aepfeln zu bereiten.

Man ſchäle Borsdorfer-Aepfel und ſchneide ſie in 4 Theile; nehme die Schale einer halben Zitrone und eine Hand voll ſauber gewaſchene Weinbeeren dazu und gieße eine Maas Waſſer daran. Dieß

lasse man eine Stunde lang kochen, gieße es dann durch ein Tuch und lasse es erkalten. Dieß kann man beim Durchpressen auch mit etwas Wein vermischen.

Bohnen einzumachen.

Dies ist wohl keine Kunst; doch müssen sie folgendermaaßen behandelt werden, damit sie sich weich kochen. — Man zieht die Fäden ab, schneidet sie nach Belieben und läßt sie mit etwas Salz, doch nicht zu lange, in Wasser kochen; dann schüttet man sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Hierauf kommen sie in Fäßlein oder ein Küflein, werden mit Traubenblättern belegt, noch etwas gesalzen, mit einem Stein beschwert, mit Wasser übergossen und in den Keller gestellt.

Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man schnitzelt breite Bohnen klein, legt sie in ein Becken oder eine große Schüssel, salzt sie gut durch und erweicht sie mit den Händen, bis sie schäumen. Hierauf thut man sie in ein Fäßlein, legt Trauben- und etliche Lorbeer-Blätter darüber, verschließt sie und legt einen Stein darauf. Wenn sie vergohren haben, schöpft man die Brühe sauber ab, und schüttet kaltes Wasser darüber. Wenn man sie kochen will, darf man sie nicht waschen, sonst werden sie nicht weich. Wenn sie gekocht sind, werden sie abgegossen, in frischem Wasser abgespült und dann zubereitet. Sie sind so schön, als wie vom Stock.

*

Eier-Käse.

Man rührt Eier ¼ Stunde lang, gießt ein Seidlein gute Milch daran, nimmt ein wenig Zucker, etwas saure Milch und 4 Löffel voll Wein dazu und setzt dieß Alles unter beständigem Rühren über's Feuer. Wenn es anfängt zu gerinnen, daß die Milch hell wird, so nimmt man es vom Feuer, gießt es in Model, welche Löcher haben, damit die Schotten ablaufen und setzt es in den Keller.

Guß über den Eier-Käse.

Man nehme von 4 Eiern das Gelbe und rühre dieß wohl, thue dann ½ Maas süßen Rahm, ein Stücklein Zucker und etwas gestoßenen Zimmet daran, setze alles in einer messingenen Pfanne auf das Feuer, und rühre es beständig um. Wenn es anfangen will zu kochen, nimmt man es vom Feuer, gießt es in ein Häfelein und läßt es erkalten. Nun wird es über den Käse gegossen, welcher in einer Schüssel angerichtet wird.

Hohlbeer-Mark.

Die Hohlbeeren werden durch einen Seiher gedrückt, sodann gewogen und auf einen kleinen Feuer gekocht, bis das Mark dick wird. Zu je 1 Pfund Mark wird ½ Pfund Zucker gerührt, dieß ¼ Stunde lang gekocht und, wenn es erkaltet ist, in einem Zucker-Glase aufbewahrt.

Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt wohlzeitige Johannisbeeren, zupft sie von den Sträußen ab, nimmt zu 2 Maas Beeren

1 Pfund Zucker, kocht dieſen mit etwas Waſſer, bis er Fäden zieht, miſcht die Beeren daran, und läßt ſie gut einkochen, bis ſie ganz dick werden; dann nimmt man ſie heraus, läßt ſie etwas verkühlen und bewahrt ſie in einem Zucker-Glaſe auf. Jedoch dürfen ſie an keinen feuchten Ort geſtellt werden, da ſie ſonſt anlaufen.

Engliſcher Crem. — Weichſel-Crem.

Man ſtößt ſoviel Weichſeln, als man nöthig hat, in einem Mörſer ſammt den Kernen, ſetzt ſie mit Waſſer zum Feuer, nimmt ein Stücklein Zucker, Zimmet, Citronenſchalen und die abgeſchnittene Rinde einer Semmel dazu und läßt dieß wohl einkochen; hernach treibt man es durch einen Seiher mit Wein in eine Schale, kocht ein Stück Zucker mit Waſſer in einer meſſingenen Pfanne ſo lange, bis er Fäden zieht, und miſcht das Durchgetriebene aus der Schale mit geſtoßenen Nelken und Zimmet daran. Dieß läßt man kochen, bis es dick wird, und gießt es in die Schale; dann ſchlägt man das Weiße von etlichen Eiern zu Schnee, ſetzt eine Pfanne mit Milch und einem Stückchen Zucker aufs Feuer, läßt es ſieden und thut mit einem ſilbernen Löffel allemal einen Löffel voll Schnee hinein, bis er gekocht iſt; hierauf nimmt man ihn heraus, damit die Milch abläuft, läßt ihn erkalten und ſchneidet dann Blumen daraus, womit man den Crem garnirt. Auf die Blumen ſtreut man kleingehackte Piſtazien und roſenrothen Herzzucker.

Hagebutten-Crem.

Wird eben so behandelt, wie dieser Weichsel-Crem.

Vanille-Crem.

Man setzt in einer messingenen Pfanne eine gute Milch mit einem Stück Zucker aufs Feuer, nimmt zu je einer Maas Milch das Gelbe von 8 Eiern, rührt dieß mit einem Tassenkopf voll kaltem Rahm und einem Eßlöffel voll Stärkmehl ab, und gießt es unter beständigem Rühren unter die siedende Milch; hierauf schlägt man das Weiße von Eiern zu Schaum und rührt es unter die Masse, welche aber nicht mehr siedend seyn darf. Alsdann gießt man Alles durch einen feinen Seiher in eine Schale und läßt es kalt werden; kocht dann in einem Pfännlein ein Stückchen Zucker, bis er Fäden zieht und macht hievon mit einem silbernem Löffel Wolken über den kalten Krem.

Aepfel-Compot.

Man schält schöne Borsdorfer-Aepfel, schneidet solche entzwei und nimmt das Kernhaus heraus; dann setzt man eine messingene Pfanne mit halb Essig und halb Wein, einem Stück Zucker, Zitronen-Schalen und Zimmet aufs Feuer, thut die Aepfel hinein, und läßt sie weich kochen, jedoch so, daß sie nicht zerfallen; hierauf nimmt man sie mit einer Gabel heraus und legt sie hoch auf, wie eine Pyramide, in eine Salat-Schale; alsdann läßt man die Sauce kurz einkochen, und gießt sie durch einen Seiher über die Aepfel, besteckt diese mit abgezoge-

nen geschnittenen Mandeln, bestreuet sie mit klein gehackten Pistazien und etwas rosenrothem Herzzucker, macht Pomeranzenbögen darüber und einen braunen Rand von einer Handvoll klein gehackten Weinbeeren herum. Eine Stunde vor dem Aufsetzen kocht man ein Stücklein Zucker in Wasser, bis er Fäden zieht und macht von dem geläuterten Zucker eine Schiene über das Compote. Dieß kann man auf fürstliche Tafeln setzen.

Birn-Compot.

Die Stiele werden halb abgeschnitten, die Birnen geschält und, nachdem der Butzen herausgenommen, gekocht: sollten sie etwa nicht roth werden, so wird ein spanischer Flor mitgekocht. Alsdann werden sie in einer Salat-Schale hoch aufgesetzt, die Sauce durch einen Seiher darüber gegossen und mit fein gehackten Mandeln bestreut. Im übrigen werden sie wie das Aepfel-Compot behandelt.

Thee-Punsch.

Zu einer Bowle von 3 Maas Wasser nimmt man 2 Pfund Zucker und 6 Zitronen, schneidet die Zitronen entzwei, nimmt das Mark mit einem blechernen Löffel sauber heraus, und legt dieß in einer Serviette über die Bowle. Hierauf thut man soviel Thee, als man mit vier Fingern halten kann, in eine Pfanne, läßt diesen einmal aufsieden und gießt ihn über die Zitronen durch die Serviette. Alsdann schüttet man eine halbe Bouteille Arack oder guten alten

Rum daran und läßt einen Punschkenner versuche ob er ſtark und ſüß genug.

Schaum-Punſch.

Zu 3 Bouteillen weißen Wein nimmt man e Stück Zimmet und Zitronenſchalen und ſetzt di in einer meſſingenen Pfanne übers Feuer; indeſſe richtet man in einer andern ebenfalls meſſingene Pfanne das Gelbe von 16 Eiern mit 16 Eßlöff voll geſiebten Zucker eine gute viertel Stunde al zwirnt es dann mit dem Wein unter beſtändiger Rühren an und ſetzt es noch einen Augenblick au das Feuer; hierauf gießt man es, mit einem guter Schoppen Arack darunter, durch einen Seiher in die Bowle und deckt dieſe zu.

Stahl-Punſch.

Zu einer Bowle von 3 Maas wird ein Plätt ſtahl glühend gemacht, ſauber abgeblaſen und in die Pfanne geſteckt, worin man das Waſſer mit einer in Stücken geſchnittenen Zitrone einen Augenblick kochen läßt; alsdann wirft man ein Stück Zucker in die Bowle und gießt dieß mit ½ Bouteille Arack durch eine Serviette daran.

Limonade.

Man nimmt zu einer Bouteille Waſſer ein Stück lein Zucker auf einer Zitrone abgerieben, tropft den Saft durch einen Seiher in das Waſſer, bis der Zucker aufgelöſt iſt und füllt es dann in eine Bouteille.